

Runc

BARBERA D'ASTI DOCG



IN VIGNA

Denominazione	Barbera d'Asti Docg
Vitigno	100% Barbera
Vigneto	Runc, sotto la cantina di vinificazione
Estensione e comune	1,14 ettari; Coazzolo
Suolo	Substrato di argille, marne calcaree, marne blu e tufo
Età media delle viti	45 anni
Esposizione e altitudine	Sud/Sud-Ovest; 300 metri
Resa per ettaro	90 q/l /Ha
Densità (ceppi/ha)	5.500
Sistema di allevamento	Guyot
Metodi di difesa	Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato
Concimi	Letame naturale
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale in cassetta con selezione in vigna

IN CANTINA

Vinificazione	Macerazione e fermentazione da 10 a 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata
Affinamento	4 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso si apre grande e ricco con toni floreali di iris e rosa, per diventare prorompente con sentori di sottobosco, lampone e susina. In bocca si presenta avvolgente caldo e rotondo.

A TAVOLA

È un vino versatile che si abbina bene a salumi, primi piatti saporiti al ragù, carni rosse molto cucinate, bolliti misti e cacciagione. Temperatura di servizio suggerita 16-18 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870 118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT