



Daffara & Grasso



Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

Uve: 100% Barbera.

Colore: rosso porpora intenso.

Profumo: intenso, con sentori di mora e vaniglia.

Sapore: morbido, vellutato, molto persistente e rotondo.

Alcool: 14,5% vol.

Imballo: cartone da 6 bottiglie.

Le uve barbera di questo vino, provengono da vecchi vigneti di proprietà, dalla collina di Rodotiglia esposte a Sud e da alcuni vigneti di fornitori storici locali dello stesso territorio.

Le uve vengono diraspate e fatte fermentare in serbatoi di acciaio a temperatura controllata di 24°C, con una macerazione di circa 15-20 gg. Al termine della fermentazione il vino svolge la fermentazione malolattica in tonneau e barriques dove viene travasato e dove vi rimane per circa 1 anno.

Terminato l'affinamento il vino sosta ancora per circa 6 mesi in acciaio e poi viene imbottigliato.

Cantine Daffara & Grasso

Via Agliano, 20/21 - 14052 - Calosso (AT) - Piemonte - Italy

Tel.: +39 0141 853179 - Fax: +39 0141 853302 - Email: info@daffaraegrasso.com

P.IVA: 00877060053