



BARBERA D'ASTI DOCG 2018

14,50% ALCOL

6.500 BOTTIGLIE
PRODOTTE NELL'ANNATA 2018

77 MAGNUM

Una Barbera d'Asti prodotta nel cuore della denominazione Nizza DOCG, perché i terreni ricchissimi di gesso ci sembravano adatti a questa denominazione e perché ci piaceva interpretare questa tipologia.

Siamo andati a cercare un'espressione di Barbera che testimoniassse la tensione sapida tipica del territorio, ci siamo guardati indietro e procedere con una

vinificazione lunga a cappello sommerso ci è sembrata una buona idea. 39 giorni di macerazione per questa vendemmia.

Fermentazione spontanea, assaggio quotidiano e svinatura dopo 39 giorni di macerazione per questa 2018. Successivamente il vino ha riposato in acciaio fino a Giugno, quando è stato imbottigliato, per essere messo in commercio dopo l'estate.



Per informazioni e-mail a:
commerciale@sette.wine

info@sette.wine
+39 380 3945151
+39 340 1002253