



**BARBERA D'ASTI**

**DOCG 2019**

14,50% ALCOL

6.700 BOTTIGLIE  
PRODOTTE NELL'ANNATA 2019

120 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.

Fermentazione spontanea, assaggio quotidiano e svinatura dopo 34 giorni di macerazione per questa 2019. 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](mailto:commerciale@sette.wine)

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