



BARBERA D'ASTI

DOCG

14,50% ALCOL

8.500 BOTTIGLIE

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 e macerazione a cappello sommerso, il vino viene assaggiato tutti i giorni fino a che non decidiamo che è arrivato il momento giusto per svinare. Successivamente il vino affina in vasche di cemento fino alla fine della primavera, per essere imbottigliato nel mese di Giugno.



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

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