



AZIENDA AGRICOLA  
DAL 1946

PIETRO PIOVANO

A U T H E N T I C W I N E R Y

## BARBARUM

### Barbera d'asti d.O.C.G

**Vitigno:** 100% Barbera Asti

**Vigneto:** coltivati con metodo Guyot ad archetto .

**Maturazione e affinamento:** Dopo la stabilizzazione naturale riposa in vasca fino all'imbottigliamento, che avviene di solito all'inizio di maggio. Si affina in bottiglia per 30-40 giorni prima di avviarsi alla commercializzazione.

**Vinificazione:** L'uva , raccolta a mano , è diraspata e pigiata in modo soffice .la fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata ( 26 g°). La durata della macerazione è di circa 7 giorni.

**Affinamento:** In botte di legna di 22 Hl per 24 mese poi l'ultimo anno in barrique di rovere francese. L'affinamento è fondamentale per un vino così strutturato , per creare il connubio tra i tannini nobili del vino e del legno

**Caratteristiche organolettiche:**è il vino della Piemontesità assoluta, discreto e forte, una decisa rivalutazione a permesso al barbera nuovi ed importanti successi.

**Colore:** Rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento .

**Sentore:** Vinoso con profumo caratteristico ed austero, speziato con note di ciliegia matura.

**Sapore:** Secco, asciutto, discretamente tannico, di buona resistenza e retrogusto

**Gradazione:** 14,5%vol.

**Conservazione e servizio:** Si mantiene fragrante per 5 o 6 anni e può essere servito ad una temperatura compresa tra i 18 e 20 °C .

