

Barbera d'Asti Ronco Malo



INFO

Anate: 2017, 2019

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Piemonte

Vitigno: Barbera

Suolo: Marnoso calcareo e originato dal disfacimento di profonde arenarie silicee miste a marna di sedimentazione marina

Estensione del vigneto: 1,0 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 5.000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 50 hl

Vinificazione e affinamento: Pigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 22 giorni in vasche di cemento da 50 hl. Affinamento negli stessi contenitori per 18 mesi.

Solforosa totale: 35 mg/l

Bottiglie prodotte: 6.000

PRODUTTORE



BERA VITTORIO E FIGLI

Alessandra e Gianluigi Bera

PERCHÉ

La Barbera d'Asti Ronco Malo di Bera è un vino molto fragrante di frutta rossa, spezie e cacao. Un vino ricco e avvolgente, di grande equilibrio e buona persistenza, che conquista il palato fin dal primo sorso.

QUANDO

Quando arriva la Pasqua, per accompagnare al meglio il vostro agnello con patate, a Barbera d'Asti Ronco Malo è l'abbinamento perfetto che va a braccetto con una carne così saporita, senza coprirlo e senza esserne sovrastato.

