



Al Casò

🔴 BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Tipologia: vino rosso secco giovane di buon corpo.

Zona di produzione: Alice Bel Colle sul versante collinare rivolto verso Nizza Monferrato.

Vitigno: Barbera.

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio inox.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: floreale e fruttato con sentori di violetta e susine.

Sapore: equilibrato, con una piacevole vena acidula tipica del vitigno.

Gradi: 14.5% vol.

Invecchiamento: da bersi giovane può anche essere gustato dopo 2-3 anni.

Colour: *bright cherry red.*

Aroma: *elderberries, peppered strawberry.*

Palate: *fresh, juicy red berry fruits. A good-bodied, easy drinking wine with a lively finish.*

Region: *the Monferrato hills in the south of the province of Alessandria-Asti, Piemonte. South West aspects at altitudes between 250 and 400m. Limestone-clay soil.*

Vineyard: *Barbera (grape variety) fruits for the "Al casò" come from the vineyards, in the commune of Alice, with Nizza facing slopes. Piemonte low Guyot trellis. Planting density 4,000-4,500 vines/ha.*

Wine making: *5,600 Lt/ha. The fruit was harvested at the end of September. Fermented in stainless steel tanks at 25-30°C. Pressed when dry and racked to stainless steel tank for malolactic fermentation and 5 months ageing prior to bottling preparation.*

Analytic data: *alcohol 14,5% vol. Total acidity 5,80 g/l.*

Packaging: *in cases of 6 and 12 x 750-ml bottles cases.*