

Stella



BARBERA D'ASTI Stravisan



Il territorio

- Vitigno:** Barbera 100%
- Appezamento:** Corpo unico denominato vigneto Stravisan
- Grandezza appezzamento:** Circa 1,5 ettari
- Esposizione:** Sud/Ovest
- Terreno:** Medio impasto tendente all'argilloso
- Produzione media:** 75 ql/ha di uva fresca

La cantina

- Raccolta:** Rigorosamente in cassette forate
- Pigiatura:** Diraspigiatura soffice
- Macerazione:** 7 giorni circa
- Affinamento:** Serbatoi d'acciaio per 8-9 mesi circa; bottiglia per 6 mesi circa
- Produzione:** Mediamente 10-12000 bottiglie

La degustazione

Il colore è rosso rubino intenso, tipico di un vino fresco e giovane, caratteristiche che contraddistinguono la classica barbera d'Asti. La nettezza di questi sentori freschi è dovuta all'acidità, parametro fondamentale della classica barbera d'Asti, che rendono il vino giovane a lungo. Questa barbera si presenta fresca, vinosa e con un leggero sentore tannico. Queste caratteristiche lo rendono un vino da tutto pasto che, invecchiando qualche anno in bottiglia, matura in morbidezza ed eleganza.

AZIENDA AGRICOLA STELLA GIUSEPPE

di Stella Massimo

Tel. +39 0141 966142 - Strada Bossola, 8 - Costigliole d'Asti (AT) - Piemonte -Italia
stellavini@libero.it - www.stellavini.com