

# Déspet

## Barbera D'Asti DOCG

<b>Vitigno</b>	Barbera 100%
<b>Comune</b>	Vinchio
<b>Estensione vigneto</b>	4 Ha - 24000 bt
<b>Anno di impianto</b>	2008 - 2019
<b>Suolo</b>	Marne calcaree argillose di origine sedimentaria marina
<b>Esposizione Vigneto</b>	Principalmente est
<b>Altitudine</b>	260 m.s.l.m.
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Affinamento</b>	6 mesi in vasche d'acciaio e da 6 a 8 mesi in bottiglia
<b>Vinificazione</b>	In vache d'acciaio. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello ad una temperatura compresa tra i 24 e 26 °C
<b>Colore</b>	Limpido, rosso rubino con rifelessi violacei
<b>Profumo</b>	Netto, fruttato (frutta rossa fresca)
<b>Gusto</b>	Morbido, ampio, persistente. Buona struttura con caratteristiche varietali ben espresse
<b>Temperatura di servizio</b>	17-18 °C
<b>Abbinamenti</b>	Carini rosse, selvaggina e formaggi di buona stagionatura
<b>Formati</b>	0.75 Lt, 1.5 Lt, 3 Lt
<b>Chiusura</b>	Tappo di sughero "Diam"
<b>Longevità</b>	4/5 anni

