



AUSTERUM

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

La Barbera è il classico e storico vitigno del Monferrato. Una prima traccia della Barbera si riscontra in uno scritto del XVII secolo conservato nel municipio di Nizza Monferrato. Vitigno noto per la sua potenza espressiva e per l'elevata freschezza e longevità.

Austerum è una Barbera dalle intenzioni gentili, dall'espressione classica e franca. Dal colore rosso intenso, dal profumo vinoso corredato da eleganti note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco, in bocca si presenta morbido e vellutato, con sentori di confettura e frutti rossi, e una delicata nota speziata. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

Denominazione

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Annata

2019

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Barbera

Quantità prodotta

N° 10.024

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.
Vigneto di età media 25 anni con esposizione sud, sud-ovest

Vinificazione / Affinamento

Pigiadirasatura con fermentazione a cappello emerso e frequenti rimontaggi all'aria per fissare il colore ed estrarre al massimo le note polifenoliche.
Fermentazione di circa 15 giorni, affinamento in barrique per circa 6 mesi. E' seguito l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Colori / Riflessi

Rosso intenso con riflessi porpora.

Profumo

Intenso con note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco.

Palato

Sapore morbido e vellutato con delicate note di confettura di frutti rossi.
Tannicità equilibrata e lunga persistenza in bocca.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14,5 % vol.

Acidità totale: 5,8 g/l

PH: 3,5

Zuccheri residui: 0,8 g/l

Estratto secco Totale: 28,1 g/l

Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 79 mg/l**.





AUSTERUM

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Il Monferrato è un territorio che racchiude storici vitigni autoctoni e internazionali e che dà origine a vini rossi tra i più noti d'Italia: dal Ruchè alla Barbera d'Asti, dal Grignolino al Syrah. In cantina, oltre ad affinare sapientemente il frutto della vite, conserviamo con orgoglio corone e medaglie, grappoli e stelle frutto dei numerosi premi ottenuti dalle nostre etichette.

Il riconoscimento della qualità dei nostri rossi, nella regione dei grandi rossi, è motivo di orgoglio e stimolo a perseguire costantemente la qualità in vigna e in cantina.

Riconoscimenti 2021



Vendemmia
2017



Vendemmia
2018



Vendemmia
2018



Riconoscimenti 2020



Vendemmia
2017



Vendemmia
2017



Vendemmia
2017



Riconoscimenti 2019



Vendemmia
2016



Vendemmia
2016



	Bottiglia	Tappo	Capsula
COD. SMALTIMENTO	GL 70	FOR 51	C/ALU 90
RACCOLTA	VETRO	ORGANICO	ALLUMINIO