



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

2022

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Barbera

Quantità prodotta

N° 6.166

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 % vol.
Acidità totale: 6,5 g/l PH: 3,4
Zuccheri residui: 1 g/l Estratto secco Totale: 28,5 g/l

Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 115 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 2025



Vendemmia
2022

Riconoscimenti 2024



Vendemmia
2020

Riconoscimenti 2023



Vendemmia
2020

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