

Variedades

100% Barbera de 50 años de la parcela "Ronco Malo"

Origen

Italia, Piamonte, Canelli

Suelo

margas calcáreas

Vinificación22 días de maceración en depósitos de hormigón de 50 hl,
prensado suave, fermentación alcohólica con levaduras
autóctonas, embotellado sin estabilización o filtración**Crianza**

24 meses en un depósito de hormigón sobre sus lías finas

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Aromático y fragante

Propiedades

Alcohol: 15 %, Ph: 3,59, Azúcar residual: <2 g/l

**BERA VITTORIO
BARBERA D'ASTI
RONCO MALO**BERA VITTORIO & FIGLI, Canelli

2021 25802 75 CL

NATURAL