

**Variedades**

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

**Origen**

Italia, Piamonte, Canelli

**Suelo**

margas calcáreas

**Vinificación**22 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: &lt;2 g/l

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

2021 25802 75 CL

**NATURAL**