

SCHEDA TECNICA BARBERA D'ASTI

STUMA DAUSIN 2023

UVAGGIO: 100% Barbera

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%VOL

UBICAZIONE VIGNETO: 200 metri s.l.m. con esposizione Sud/Sud-ovest

TERRENO: sabbie astiane e marne

DENSITA' PER ETTARO: da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Effettuata a mano, a partire dalla fine di settembre, raccolta con selezione grappoli

VINIFICAZIONE: in rosso in vasche d'acciaio inox, 14 giorni macerazione a contatto con le bucce a temperatura controllata, malolattica spontanea, stabilizzazione a freddo durante l'inverno.
Imbottigliata a giungo 2024

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 27°C circa, a temperatura controllata

COLORE: rosso rubino intenso con riflessi porpora

PROFUMO: intensa vinosità, inebriante, etereo, elegante, ciliegia, prugna, amarena, liquirizia, viole e more

SAPORE: corposo, asciutto, dal sorso sapido, con un'acidità ben equilibrata che dà grande bevibilità

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20C

ENGLISH VERSION

GRAPE VARIETY: 100% Barbera

ALCOHOL CONTENT: 14,5%VOL

VINEYARD LOCATION: 200 metres above sea level with south/south-west exposure

SOIL: Asti sand and marl

DENSITY PER HECTARE: from 4,500 to 5,000 vines/hectare

GROWTH SYSTEM: Guyot

HARVEST: Carried out by hand, starting at the end of September, harvested with bunch selection

VINIFICATION: In red in stainless steel tanks, 14 days maceration in contact with the skins at controlled temperature, spontaneous malolactic fermentation, cold stabilisation during the winter. Bottled in June 2024

FERMENTATION TEMPERATURE: around 27°C, temperature-controlled

COLOUR: intense ruby red with purple reflections

BOUQUET: intense vinosity, heady, ethereal, elegant, cherry, plum, black cherry, liquorice, violets and blackberries

FLAVOUR: full-bodied, dry, savoury, with well-balanced acidity giving great drinkability

SERVING TEMPERATURE: 18/20C