



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

2018

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Barbera

Quantità prodotta

N° 9.720

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

Pigiadiraspatura 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: 6,1 g/l

PH: 3,5

Zuccheri residui: 0,5 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 92 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

