

LAVIGNONE

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

KIND OF WINE Red dry	TIPO DI VINO Rosso Secco
LOCATION OF THE TERRAINS Soft hills	GIACITURA DEI TERRENI Colline morbide
KIND OF TERRAIN Pleistocene hills formed from fluvial and river lacustrine deposits	TIPO DI TERRENO Colline pleistoceniche attribuite al fluviale e fluvio-lacustre antico
GRAPES 100% Barbera	VARIETA' D' UVA 100% Barbera
CARES IN THE PREPARATION Harvesting at the height of ripening, soft grape crushing and maceration for 10-12 days	CURE NELLA PREPARAZIONE Raccolta delle uve a maturazione ottimale, delicata pigiatura e macerazione per 10-12 giorni
ALCOHOL CONTENT AND TOTAL ACIDITY 13,5% vol. - 5,80 g/l	TENORE IN ALCOOL E ACIDITA' TOTALE 13,5% vol - 5,80 g/l
REFINEMENT Steel vats for a period of 9 months during which many different decantations are done. A further refinement in bottle before selling	AFFINAMENTO Vasche di acciaio per un periodo di 9 mesi durante i quali si effettuano diversi travasi. Ulteriore affinamento in bottiglia prima della vendita.
KIND OF BOTTLE Burgundian	TIPO DI BOTTIGLIA Borgognotta alta
COLOUR Intense ruby red	COLORE Rosso rubino intenso
BOUQUET Intense and charming, with a wide range of aromas. Among them: cherry, plum and red berries	PROFUMO Intenso e seducente che apre un quadro di profumi tra cui emergono ciliegia, prugna e bacche rosse
FLAVOUR Complex, of good structure, harmonious and prolonged	SAPORE Complesso, di buona struttura, armonico, prolungato
BEST SERVED AT 18 degrees	TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°
AVAILABILITY Spring	DISPONIBILITA' Primavera



PICO
MACCARIO