

SCHEDA TECNICA



NOME DEL VINO: LA CRICCA

DENOMINAZIONE: BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

VITIGNO: 100% BARBERA

DESCRIZIONE: L'ATTENTA E SCRUPOLOSA CERNITA DELLE MIGLIORI UVE DAL NOSTRO MIGLIORE VIGNETO DA ORIGINE ALLA "CRICCA". DA QUESTE UVE PRENDE VITA UN VINO MOLTO STRUTTURATO, FRUTTATO E RICCO DI ESTRATTI. FERMENTAZIONE IN VASCHE DA ACCIAIO E AFFINAMENTO IN BARRIQUE PER ALMENO 12 MESI.

AREA DI PRODUZIONE: VIGNETO "LA CRICCA" IN AGLIANO TERME

ETA' DEL VIGNETO: 50 ANNI

ESPOSIZIONE: SUD

ALTITUDINE: 260 M

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: CALCAREO-LIMOSO

VINIFICAZIONE: LUNGA MACERAZIONE PER 20-25 GIORNI CON LA BUCCIA CON BREVI E DELICATI RIMONTAGGI

AFFINAMENTO: 12-14 MESI IN BOTTI PICCOLE DI ROVERE FRANCESE DA 225 LITRI (BARRIQUE)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°- 20° C.

FORMATO: 0,75 L. - 1,50 L. - 3,00 L.

PREMI E RICONOSCIMENTI: 5 GRAPPOLI BIBENDA 2019,
5 GRAPPOLI BIBENDA 2018, 5 GRAPPOLI BIBENDA 17,
3 VITI VITAE (AIS), 2 BICCHIERI ROSSI GAMBERO ROSSO
2018, 16/20 VINUM 2009.



AZIENDA AGRICOLA
ROBERTO FERRARIS