

SCHEDA TECNICA



NOME DEL VINO: "NOBBIO"

DENOMINAZIONE: BARBERA D'ASTI DOCG

VITIGNO: 100% BARBERA

DESCRIZIONE: IL VIGNETO “NOBBIO” RAPPRESENTA UNA DELLE ZONE ELETTE DELLA BARBERA D’ASTI. LE UVE VENGONO SELEZIONATE INTERAMENTE DA QUESTO VIGNETO CHE GARANTISCE CARATTERISTICHE UNICHE NEL SUO GENERE.

ESPOSIZIONE A SUD CON FORTE PENDENZA, VECCHI VITIGNI DI 85 ANNI DI ETÀ, TERRE BIANCHE CON PERCENTUALE DI LIMO DEL 65% DANNO ORIGINE A UN VINO DI CARATTERE, RICCO ED ESTREMAMENTE CONCENTRATO.

AREA DI PRODUZIONE: VIGNETO NOBBIO SITUATO AD AGLIANO TERME

ETA’ DEL VIGNETO: 80 ANNI DI MEDIA

ESPOSIZIONE: SUD-EST

ALTITUDINE: 260 M

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: CALCAREO LIMOSO (65% LIMO)

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE A CONTATTO CON LE BUCCE CON BREVI E DELICATI RIMONTAGGI

AFFINAMENTO: VASCHE DI ACCIAIO E IN BOTTIGLIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18° GRADI

FORMATO: 0,75 L. - 1,50 L. - 3,00 L.- 5,00 L.

PREMI E RICONOSCIMENTI: 2 BICCHIERI ROSSI
GAMBERO ROSSO 2016, VINO QUOTIDIANO SLOW
WINE 2016, 90/100 CELLAR TRACKER NEL 2012,
90/10, STEPHEN TANZER NEL 2010, 90/100 VINOUS
ANTONIO GALLONI NEL 2010, 93/100 WINE
SPECTATOR 2000.



AZIENDA AGRICOLA
ROBERTO FERRARIS