

l'armangia



VINO VIVO

la vie des vins italiens

SOPRA BERRUTI

BARBERA D'ASTI
DOCG

Les raisins proviennent de 3 crus situées sur les meilleures collines de notre région. La proportion spécifique de chaque cru varie chaque année. Après la vinification en acier, **50% du produit est veillé en grands futs** de chêne et le reste dans des cuves en acier. Environ 6 mois plus tard, les deux lots sont assemblés, pour la fermentation malolactique suivie d'une période de repos en bouteille.

Cépage: Barbera

Alcool: 13.5%

Acidité Totale: Gr.-Lit 6.1

Extrait Sec: 29 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: Gr.-Lit 1

0107 – Prix Régulier: \$ 28

Prix CDV: \$ 26

Rosso - Piemonte