

VIGNETI DELLA
VAL SARMASSA
BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Vitigno:
Barbera

Vinificazione:
fermentazione in tini di acciaio inossidabile per circa 15 giorni ad una temperatura massima di 30/32°C. Nel periodo di macerazione il mosto subisce frequenti rimontaggi fino ad arrivare anche a 12 al giorno nel momento di massima estrazione

Affinamento:
dopo la fermentazione malolattica, viene travasato in botti di rovere francese da 16,5 ettolitri per 18 mesi, in bottiglie per sei mesi.

Caratteristiche organolettiche:
rosso rubino cupo, al naso note di ciliegia, liquirizia e eucalipto. In bocca è di buon corpo, equilibrato, con una vena acida evidente e caratteristica, finale importante e persistente. Prodotto moderno e tipico a un tempo.

Si accompagna a:
primi piatti con ricchi condimenti, ottimo su agnolotti al burro e salvia.

Quantità prodotta:
15000 bottiglie.

fermentation in inox-steel vats for about 15 days at max. temperature of 30/32°C. During maceration, the must is pumped over the cap several times (up to 12 times a day during the period of maximum extraction).

*Refining:
after malo-lactic fermentation, the must is transferred in 16.5-hl French oak casks for 18 months, in bottle for 6 months.*

*Organoleptic characteristics:
deep ruby-red, the scent reveals cherry, liquorice and eucalyptus notes. The flavour is well-bodied and balanced, with an evident and typical acid feature and an outstanding and long-lingering after-taste. Its a modern and traditional produce at the same time.*

*Serve with:
richly seasoned first-courses,
excellent with butter-and-sage agnolotti.
Production: 15000 bottles.*


laGiribaldina



Grape variety: Barbera
Winemaking process:

Vitigno:
Barbera

Provenienza uve:
comune di Vaglio Serra
Riserva Naturale
della Val Sarmassa
località La Ru

Vigneti:

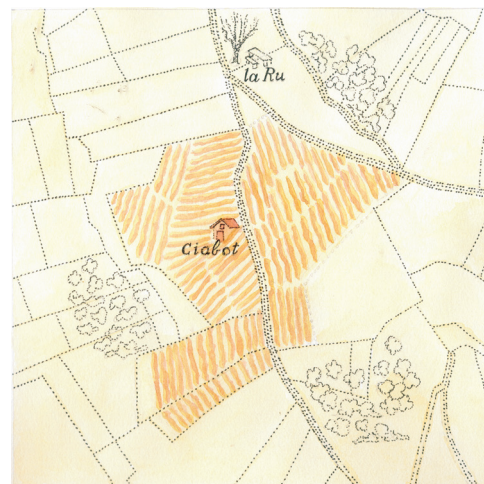
"Bricco Castellaro"
superficie: 1,7 ettari
ceppi/ha 5600
esposizione: sud
anno impianto: 2000

"Scudo Vigna Vecchia"
superficie: 0,9 ettari
ceppi/ha 7500
esposizione: sud/ovest
anno impianto: 1955
resa: circa
60q/ha - 40hl/ha

Suoli:
sabbiosi
sabbia 77%,
limo 17%,
argilla 6%

VIGNETI DELLA
VAL SARMASSA
BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Da una vecchia vigna e da un vigneto di recente impianto, con esposizione ottimale, in Comune di Vaglio Serra, nel cuore della zona classica di produzione della Barbera d'Asti.



Obtained from an old vineyard and a recently planted one with ideal exposure in Vaglio Serra, at the core of Barbera d'Asti traditional production area.

Grape variety:
Barbera

Grapes origin:
Vaglio Serra - Val Sarmassa Nature Reserve "La Ru"
Vineyards:

- "Bricco Castellaro"
area: 1.7 hectares, vines/ha 5600
exposure: south
year of planting: 2000

- "Scudo Vigna Vecchia"
area: 0.9 hectares, vines/ha 7500
exposure: south-west
year of planting: 1955
yield: approx. 6 t/ha, 40 hl/ha
Soils: sandy
sand 77%, silt 17%, clay 6%



Azienda Agricola La Giribaldina
Regione San Vito, 39 - 14042 Calamandrana. Asti. Italia
phone +39 0141718043. Fax +39 0141769842
info@giribaldina.com - www.giribaldina.com

