



MANORA

Barbera d'Asti Superiore D.O.C.

VIGNETO

“Manora” - Esposizione
Sud - Sud/Ovest

UVE DA CUI E' PRODOTTO

Vecchi vitigni di Barbera

TECNICA DI PRODUZIONE

Raccolta manuale preceduta da una selezione e diradamento dei grappoli. Pigiadiraspatura, fermentazione alcolica e macerazione con le bucce per 13/15 giorni oltre la fermentazione. Seguono svinatura, sfecchiatura e conseguente fermentazione malolattica; dopo l'illimpidimento statico del vino si procede al travaso in barriques per l'affinamento di 6 mesi.

COLORE

Rosso rubino, intenso, brillante.

PROFUMO

Bouquet di eccezionale eleganza e personalità, sentori di viola, di piccoli frutti e spezie.

SAPORE

Rotondo, pieno di carattere e razza, reso più caldo ed armonico grazie alla sua permanenza nel legno che riesce a domare le asperità della Barbera.

