

MARCO RABINO



2006

Barbera d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ITALIA

DENOMINAZIONE : Barbera d'Asti DOC

ETICHETTA: PeY

ORIGINE DEL NOME DELL' ETICHETTA: Pey è il nome di una zona di Montaldo, da sempre vocata alla produzione di vini particolarmente strutturati.

ANNATA: 2006

UVA: Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneto Pey con esposizione Sud Est

TERRENO: Argilloso Calcareo

NUMERO CEPPI: 5000

FORMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

TIPO DI POTATURA: Ad archetto classico (Guyot)

ETA' VIGNETO: Il vigneto è stato messo a dimora nel 1930

RESA PER HA: Variabile in base alle annate 7000 kg

VENDEMMIA: Nella prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE: In acciaio inox, con fermentazione a temperatura non controllata e successivo affinamento sulle fecce nobili.

AFFINAMENTO IN LEGNO: Sì, al termine della fermentazione malolattica e dopo un breve affinamento sulle fecce, il vino viene messo in fusti di rovere di media tostatura per un periodo variabile di circa undici mesi.

VISTA: Colore rosso rubino carico con riflessi aranciati

OLFATTO: Di primo acchito si notano sentori di legno tostato, vaniglia e tabacco che poi sfumano in un delicato floreale miscelato a dei sentori di frutta matura

GUSTO: Pieno, di corpo e di buona acidità

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 % vol

ACIDITA' TOTALE: 4.90 g/l

ESTRATTO SECCO: 28 g/l

IMBOTTIGLIAMENTO: 01 Aprile 2009

Azienda Agricola Marco Rabino
Via San Pietro n° 28
14040 - Montaldo Scarampi (AT) - Italia

Tel. +39 0141 953306 Fax +39 0141 953941
www.rabinomarco.com info@rabinomarco.com