



CAMPOLUNGO® BARBERA D'ASTI

I filari di barbera a “Camplung” percorrono le morbide colline a sud-est, regalando profumi intensi e vivi ad un vino di indubbia eleganza.



DENOMINAZIONE Barbera d'Asti Docg

VITIGNO Barbera

ESTENSIONE E COMUNE 2,92 ettari, Cisterna d'Asti

SUOLO Sabbioso e calcareo

DENSITÀ 4.280 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Guyot

EPOCA VENDEMMIALE III decade di Settembre

CONCIMI Letame e sovescio

TRATTAMENTI Rame e zolfo

PRATICHE IN VIGNA Inerbimento

FERMENTAZIONE 6-8 giorni in vasche termocontrollate a 28°C e successiva malolattica a 20°C

AFFINAMENTO 6 mesi in acciaio

ANALISI ORGANOLETTICA Il colore è rosso rubino, i profumi intensamente fruttati e freschi richiamano note di ciliegia e mirtillo. Al palato si percepiscono la freschezza, il corpo e la persistenza.

ABBINAMENTI Primi piatti e secondi di carne bianca, formaggi freschi e salumi.

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA Valoritalia

