



## AUSTERUM

### BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

La Barbera è il classico e storico vitigno del Monferrato. Una prima traccia della Barbera si riscontra in uno scritto del XVII secolo conservato nel municipio di Nizza Monferrato. Vitigno noto per la sua potenza espressiva e per l'elevata freschezza e longevità.

Austerum è una Barbera dalle intenzioni gentili, dall'espressione classica e franca. Dal colore rosso intenso, dal profumo vinoso corredato da eleganti note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco, in bocca si presenta morbido e vellutato, con sentori di confettura e frutti rossi, e una delicata nota speziata. Servire alla temperatura di 18°-20° C.

#### Denominazione

Barbera d'Asti D.O.C.G.

#### Annata

2020

#### Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato  
Vitigno 100% Barbera

#### Quantità prodotta

N° 5.648

#### Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica.  
Vigneto di età media 25 anni con esposizione sud-sud-ovest

#### Vinificazione / Affinamento

Pigiadiraspatura con fermentazione a cappello emerso e frequenti rimontaggi all'aria per fissare il colore ed estrarre al massimo le note polifenoliche.  
Fermentazione di circa 15 giorni, affinamento in barrique per circa 6 mesi. E' seguito l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

#### Colori / Riflessi

Rosso intenso con riflessi porpora.

#### Profumo

Intenso con note di ciliegia, lampone, ribes e frutti di bosco.

#### Palato

Sapore morbido e vellutato con delicate note di confettura di frutti rossi.  
Tannicità equilibrata e lunga persistenza in bocca.

#### Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14 % vol.  
Acidità totale: 5,85 g/l PH: 3,42  
Zuccheri residui: 0,8 g/l Estratto secco Totale: 28,3 g/l

#### Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 66 mg/l**.



## AUSTERUM

**BARBERA D'ASTI D.O.C.G.**

Il Monferrato è un territorio che racchiude storici vitigni autoctoni e internazionali e che dà origine a vini rossi tra i più noti d'Italia: dal Ruchè alla Barbera d'Asti, dal Grignolino al Syrah. In cantina, oltre ad affinare sapientemente il frutto della vite, conserviamo con orgoglio corone e medaglie, grappoli e stelle frutto dei numerosi premi ottenuti dalle nostre etichette.

Il riconoscimento della qualità dei nostri rossi, nella regione dei grandi rossi, è motivo di orgoglio e stimolo a perseguire costantemente la qualità in vigna e in cantina.

### Riconoscimenti 2021



Vendemmia  
2017



Vendemmia  
2018



Vendemmia  
2018



### Riconoscimenti 2020



Vendemmia  
2017



Vendemmia  
2017



Vendemmia  
2017



### Riconoscimenti 2019



Vendemmia  
2016



Vendemmia  
2016



	Bottiglia	Tappo	Capsula
COD. SMALTIMENTO	GL 70	FOR 51	C/ALU 90
RACCOLTA	VETRO	ORGANICO	ALLUMINIO