

SCHEDA TECNICA



NOME DEL VINO: “BISAVOLO”

DENOMINAZIONE: BARBERA D’ASTI SUPERIORE DOCG

VITIGNO: 100% BARBERA

DESCRIZIONE: QUESTO VINO È FRUTTO DI UN'ACCURATA SELEZIONE NEI VIGNETI PIÙ SOLEGGIATI DELL'AZIENDA. E' DEDICATO A GIOVANNI FERRARIS (1865) IL QUALE A FINE 1800 SELEZIONAVA I MIGLIORI GRAPPOLI DI UVA BARBERA PER LA SUA RISERVA PERSONALE. LA FERMENTAZIONE AVVIENE IN TINI D'ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA PER 15 GIORNI, DOPO ALCUNI MESI VIENE MESSO IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE DALLA CAPACITÀ DI 500 LITRI (TONNEAU) E LASCIATO AFFINARE PER ALMENO 12 MESI.

AREA DI PRODUZIONE: SELEZIONE DA PIÙ VIGNETI DI NOSTRA PROPRIETÀ SITUATI AD AGLIANO TERME

ETA' DEL VIGNETO: 40-45 ANNI DI MEDIA

ESPOSIZIONE: SUD, SUD-OVEST, SUD-EST

ALTITUDINE: 250 M

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: CALCAREO-LIMOSO CON PREVALENZE DI LIMO, SABBIA E POI ARGILLA

VINIFICAZIONE: MACERAZIONE A CONTATTO CON LE BUCCE CON BREVI E DELICATI RIMONTAGGI

AFFINAMENTO: ALMENO 12 MESI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE DA 500 LITRI (TONNEAU)

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C.

FORMATO: 0,75 L. - 1,50 L. - 3,00 L

PREMI E RINONOSCIMENTI: 5 GRAPPOLI BIBENDA
2009, 2 BICCHIERI ROSSI GAMBERO ROSSO 2018, 4
GRAPPOLI BIBENDA 2018


AZIENDA AGRICOLA
ROBERTO FERRARIS