



BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Denominazione di origine controllata e garantita

VITIGNO: Barbera

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,50% vol.

VINIFICAZIONE: Fermentazione alcolica con lunga macerazione sulle bucce e successiva fermentazione malolattica

MATURAZIONE: In botti grandi, per almeno 12 mesi

AFFINAMENTO: In bottiglia per almeno 6 mesi



GRAPE VARIETY: Barbera

ALCOHOL CONTENT: 14.50% vol.

VINIFICATION: Fermentation with long maceration on the skins, followed by malolactic fermentation

AGEING: Minimum 12 months in large barrels

BOTTLE AGEING: Minimum 6 months in bottle

NOTE



SCRIMAGLIO | 1920



SCRIMAGLIO