

AD MAIORA
Barbera d'Asti DOCG

VITIGNO

100% Barbera

NATURA DEL TERRENO

Argilloso- calcareo

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VINIFICAZIONE

Uve raccolte a mano in cassette, diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata per 15 - 20 giorni accompagnata da numerose follature.

AFFINAMENTO

Matura in acciaio per 9 mesi, segue affinamento in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

PROFUMO: vinoso, ricco e penetrante, tendente all'etereo con l'invecchiamento

SAPORE: asciutto, di corpo e con una buona acidità, lieve presenza di tannini non invasiva, lunga persistenza aromatica.

FORMATI

750 ml

1500 ml



Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

info@francescoscanavino.com

Tel: +39 0141.837.1022

www.francescoscanavino.com