



Barbera d'Asti DOCG

LIBERA

I VIGNETI GIOVANI DI PIANOALTO DI CRENA

La proprietà di Pianoalto ospita magnifici vigneti di Barbera, raccolti intorno alla casa colonica sulla collina, dalla quale si gode il panorama del paese di Agliano e delle sue fonti termali in valle. I vigneti in cima alla collina sono pianeggianti e dai vigneti più recenti nasce LIBERA il nostro Barbera d'Asti affinato in bottiglia. Tutti i vini prodotti in questa cascina sono di un livello importante e rappresentano al meglio le caratteristiche della zona più classica del Monferrato astigiano, essendo il paese nella zona del Nizza.

VIGNETO

Varietà: 100% Barbera

Vigneto: Pianoalto, vigneti giovani

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Terreno: Calcareo

Sistema di allevamento: Cordone speronato

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio con delicate follature così da permettere una gentile estrazione dei tannini. LIBERA matura in bottiglia prima della messa in commercio.

VINO

Il colore è rosso rubino intenso, il profumo è fragrante con note di prugna selvatica, confettura di amarene, pepe. In bocca è secco ma avvolgente con sentori dolci di frutta rossa; di giusto tenore alcolico ha una morbidezza sorprendente grazie alla contenuta acidità.

