



TENIMENTI
CA'BIANCA

Vini e Vigneti in Piemonte

CHERSÌ **Barbera d'Asti Superiore DOC**

100% Barbera.

Selezione dalla Cascina Polsino.

Viti allevate a Guyot tradizionale con densità di 4.500 piante/Ha e resa in vino di 38 Hl/Ha.

Terreni nell'Alto Monferrato, ad Alice Bel Colle, composti da marne sedimentarie, a 350 m.s.l.m.

Macerazione controllata lunga (circa 10 giorni).

Fermentazione malolattica.

Affinamento in barriques francesi nuove per circa 12 mesi.

Scuro, denso e profondo, con ampia intensità olfattiva, caldo, dolce, di notevole consistenza, con un finale lungo e sapido.



100% Barbera.

Auslese der Cascina Polsino.

Rebenerziehung: traditionelles Guyot-System; Pflanzdichte: 4500 Stöcke/Hektar; Weinertrag: 38 Hektoliter/Hektar.

Lage der Weinberge in Alice Bel Colle (Alto Monferrato) in 350 Metern ü.d.M.; Bodentyp: Mergel.

Kontrollierte Maischegärung langer Dauer (etwa 10 Tage).

Malolaktischen Gärung.

Etwa 12-monatige Reifung in neuen französischen Barriques.

Dunkel getönt, dicht und tiefgründig; ausschweifender und eindringlicher Duft; am Gaumen warm und sanft, dabei von beachtlicher Konsistenz; langer, herzhaft getönter Abgang.



100% Barbera.

Selection from the Cascina Polsino farm.

Vines trained by the traditional Guyot system with a density of 4.500 plants/Ha and a yield of 38 Hl/Ha wine.

Land in Alto Monferrato, at Alice Bel Colle, made up of sedimentary marl, at 350 metres above sea level.

Long controlled maceration (about 10 days).

Malolactic fermentation.

Ageing in new French barriques for about 12 months.

Dark, dense and deep, with a generous bouquet, warm and soft and of notable consistency with a long and savoury finish.

