



T E N I M E N T I
C A ' B I A N C A

Vini e Vigneti in Piemonte

TEIS **Barbera d'Asti DOCG**

100% Barbera.

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 breve (circa 4 giorni).

Fermentazione malolattica.

Affinamento in acciaio per circa 5 mesi.

Rubino con riflessi violacei, profumo con pennellate di ciliegia e ribes, rimandi balsamici e petali di rosa, giustamente fresco e beverino, ma nel contempo di buona stoffa.



100% Barbera.

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 kurzer Dauer (etwa 4 Tage).

Malolaktischen Gärung.

Etwa 5-monatige Reifung in Edelstahl.

Violett schimmerndes Rubinrot; Kirschen- und Johannisbeernuancen im Bukett, ergänzt durch balsamische Akzente und Ahnungen von Rosenblüten; am Gaumen angenehm frisch und süffig, dabei aber durchwirkt von gutem Stoff.



100% Barbera.

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.

Short controlled maceration (about 4 days).

Malolactic fermentation.

Ageing in steel for about 5 months.

Ruby with violet tints with a bouquet with notes of cherries and blackcurrants and hints of balsam and rose petals, attractively fresh and drinkable but, at the same time, with plenty of structure.

