



MARCO CAPRA

AZIENDA AGRICOLA



BARBERA D'ASTI DOCG "DOPPIADI"

Prodotto con uve Barbera

Altitudine: 270m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo, di medio impasto tendente all'argilloso.

Densità di impianto: 4500 piante/ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Resa per ettaro: 70 quintali

Vendemmia: Viene eseguita manualmente, in piccole cassette forate, fra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

Vinificazione: la macerazione e la fermentazione hanno durata media di 10 giorni, a temperatura controllata di 28°C. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene affinato per alcuni mesi in vasca di acciaio e viene messo in commercio nella primavera successiva a quella del millesimo di produzione.

Descrizione del vino

Colore: rosso brillante e molto intenso, con riflessi violacei

Profumo: profumo intenso e persistente, piacevolmente fruttato con ricordi di susina e di ciliegia amarena.

Gusto: vinoso, pieno, piacevolmente fresco e generoso.

Abbinamenti gastronomici: indicato anche come aperitivo con stuzzichini e affettati, è perfetto per accompagnare tutto il pasto. Si abbina egregiamente con i primi piatti di pasta, tagliatelle e ravioli, oltre che ai secondi piatti di carne, gli stufati e gli arrostiti. Interessante con i formaggi di media stagionatura, con tome e pecorini.

Temperatura di servizio: servito a 16-18°C

Marco Capra Azienda Agricola

Loc. Seirole, 40 Santo Stefano Belbo, 12058 (CN), Piemonte, Italia

Tel. +39 0141 840464 - Cell. +39 335 6556278

info@marcocapravini.it

www.marcocapravini.it

