

Sciorio

AZIENDA VITIVINICOLA



Beneficio Barbera d'Asti Superiore D.O.C.

La barbera d'Asti "Beneficio" è la nostra più importante Barbera, prende il nome, da un vecchio lascito o donazione detto "beneficio" anticamente composto dalla casa più il terreno, tuttora è rimasto solo il terreno sul quale è coltivata la nostra vigna più vecchia. I grandi ceppi ora producono pochi e piccoli grappoli dai quali vinifichiamo in barrique questa potente Barbera di lunga vita. Ottima con piatti di carne, arrosti e grossa selvaggina.

Barbera d'Asti "Beneficio" is our most important Barbera, it takes its name from an old bequest or donation called "benefit" formerly composed of the house plus the land, still only the land on which it is cultivated our oldest vineyard. The large strains now produce few and small bunches from which we vinify this powerful long-lived Barbera in barrique. Excellent with meat dishes, roasts and big game.

Vitigni: Barbera d'Asti 100%



Grapes: Barbera d'Asti 100%

Vinificazione: Selezione delle uve raccolte in cassette, pigiatura soffice mediante pigiadiraspatrice a rulli, fermentazione in cemento



Vinification: Selection of the grapes harvested in crates, soft pressing using a roller crusher-destemmer, fermentation in cement

Invecchiamento: in Barrique per 24 mesi



Aging: in Barrique for 24 months

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi.



Refinement: in the bottle for at least 6 months.

Gradazione alcolica: 17,00%



Alcohol: 17,00%

Temperatura di servizio: 16°-18°C



Serving Temperature: 16°-18°C

Abbinamenti: primi piatti e carni



Pairings: first courses and meats

Informazioni aggiuntive:
Altitudine mt. 279 s.l.m. esposizione ovest
Terreno argilloso calcareo
Diradamento inizio agosto
Epoca di vendemmia inizio ottobre



Informazioni aggiuntive:
Altitude mt. 279 above sea level west exposure
Calcareous clayey soil
Thinning in early August
Harvest period beginning of October

