

Sciorio

AZIENDA VITIVINICOLA



Sciorio

Barbera d'Asti Superiore D.O.C.

Dalla raccolta delle uve più mature, selezionate nelle vigne più vecchie anno di impianto '78 e '86.

Questa Barbera è classica e affina in botti di rovere di medie dimensioni (ca. 2000 HC) per circa 24 mesi prima di essere imbottigliata. Prima di essere commercializzata viene lasciato a riposo per un altro anno intero.

From the harvest of the ripest grapes, selected from the oldest vines planting year '78 and '86.

This Barbera is classic and ages in medium-sized oak barrels (approx. 2000 HC) for about 24 months before being bottled. It is left to rest for another full year before being marketed.

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

Affinamento in botti di rovere di Slavonia medie 20 hl



Refinement in medium Slavonian oak barrels 20 hl

Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.



Refinement in the bottle for at least 12 months.

Gradazione alcolica: 16,50%



Alcohol: 16,50%

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 fine settembre



Informazioni aggiuntive:

Altitude mt. 279 above sea level west exposure
Calcareous clayey soil
Thinning in early August
Harvest period end of September

