



Filippa

Barbera d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TERRITORIO

Età dei vigneti: 35-40 anni

Caratteristiche del terreno: Calcereo-argilloso

Esposizione: Sud-Est

Altitudine: 263 m.s.l.m.

Paese: Agliano Terme

Densità: 5000 piante/ha

Resa: 70q/ha

Epoca di vendemmia: Inizio-metà ottobre

VINIFICAZIONE

Durata della macerazione: 8-10 gg in vasche acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 25° C

Rimontaggi: 3 al giorno

Follature: 1 dopo metà fermentazione

Resa in vino: 70%. Vino fiore - 60% Vino pressatura 40%

Fermentazione mallo lattica: 100%

COMPOSIZIONE CHIMICA

Grado alcolico: 14,5%

Acidità totale: 5,53 g/l

Ph: 3,4

Estratto: 30

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino carico

Profumo: Intenso con note di frutti rossi

Sapore: Armonico, persistente, dotato di grande struttura

Longevità: 3-5 anni

Abbinamento gastronomico: Carni rosse e cacciagione, formaggi



*La forza sconvolgente
del vino
penetra l'uomo
e nelle vene sparge e
distribuisce l'ardore.*

Tito Lucrezio Caro (98/96 a.C. - 55/53 a.C.)

Azienda Agricola Filippa Diego- Cod. Fisc. FLP DGI 89E09 A479S-
PARTITA I.V.A. 03750230041- Via Manzotti, 39 Castiglione Tinella
(CN) 12053 - +39 3291804652- www.filippa.it