

# Ugo Balocco

## Barbera d'Asti

Denominazione di origine controllata e garantita

Da uve Barbera in purezza provenienti da due vigneti differenti per età ed esposizione. Le uve vengono vinificate separatamente e solo al termine dell'affinamento in acciaio si esegue l'assemblaggio.



### Tecnologia produttiva

Dopo una attenta selezione in vigneto delle uve già in precedenza diradate, le uve vengono diraspate ed il mosto ottenuto, insieme alle bucce, viene inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione avviene a temperature di 28-30 °C con rimontaggi giornalieri e delestage, per 12-14 giorni.

Al termine della fermentazione il vino affina in acciaio sulle proprie fecce, fino a primavera dell'anno successivo alla vendemmia, con periodici battonage.

### Note di degustazione

Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Profumo vinoso, di frutta rossa, mora e ciliegia, note floreali di rosa canina, pepe nero.

In bocca si presenta fresco, pieno, morbido ed equilibrato, con sentori di frutta rossa.

Si abbina bene con primi piatti, carni rosse e bianche.

Temperatura di servizio ideale 14 - 16 °C

Ugo Balocco

Azienda Agricola di

**Balocco Simone**

Regione Marziano 36

**14050 San Marzano Oliveto**

Tel. (+39) 0141 835145

Cel. (+39) 329 0140915 - (+39) 347 5661802

info@ugobalocco.it

**www.ugobalocco.it**