

Ugo Balocco

Fredo

Barbera d'Asti Superiore

Denominazione di origine controllata e Garantita

"Una dedica speciale a Nonno Alfredo"



Tecnologia produttiva

Dopo una attenta selezione in vigneto dei grappoli già in precedenza diradati, 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 e follature giornaliere e delestage, per 18-20 giorni. La fermentazione termina a capello sommerso.

Al termine della fermentazione il vino effettua la Fermentazione Malo-lattica e affina prima in acciaio sulle proprie fecce di fine fermentazione, con periodici battonage e successivamente per 14 mesi in barriques di primo e secondo passaggio.

Note di degustazione

Rosso rubino intenso, con riflessi aranciati.

Profumo intenso di viola, mora e ciliegia, tabacco, cuoio, note di vaniglia e caffè.

In bocca si presenta strutturato, pieno, avvolgente e persistente.

Si abbina bene con arrosto e brasato di vitello, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio ideale 16 - 18 °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