

## L'Altra

Barbera d'Asti DOCG

2023

### VARIETÀ

Barbera

### DESCRIZIONE

Grazie alla sua freschezza e piacevolezza, l'Altra è la Barbera perfetta per ogni tipo di occasione.

L'inverno si è contraddistinto per l'assenza prevalente di precipitazioni. In primavera, i valori delle temperature attive sono stati inferiori rispetto al 2022 comportando un ritardo medio nello sviluppo di circa 5/7 giorni che si è protratto fino alla vendemmia. L'invasatura è iniziata in modo disomogeneo, il che ha condizionato le date e le rese della vendemmia. Solamente nei mesi di maggio e giugno è piovuto, seppur in modo non omogeneo. Con luglio sono tornate le alte temperature che hanno portato a fenomeni di leggero stress idrico soprattutto nei vigneti giovani o esposti a sud, sud-ovest.

La vendemmia del Barbera è iniziata verso fine settembre, beneficiando delle abbondanti piogge cadute con i temporali di fine agosto. La vendemmia 2023 è stata nel complesso di qualità eccellente.

Di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso è fruttato e floreale con note di lampone e viola. In bocca risulta pieno e armonico, con tannini morbidi e una giusta freschezza acida tipica del vitigno. Retrogusto lungo con note fruttate che ricordano la ciliegia.

Ideale come vini da aperitivo ma anche in abbinamento a piatti a base di carne.

### NOTE TECNICHE



*Suolo:* terreno argilloso calcareo



*Sistema di allevamento:* Guyot  
*Densità d'impianto:* 4500 cp/ha.  
*Resa per ettaro:* 90 q/ha.



*Fermentazione:* a temperatura controllata (24-25°) in tini in acciaio  
*Affinamento:* in tini in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia



*Alcol:* 12,7%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16-18°C

banfi.it



FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 L