



Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



Barbera d'Asti Superiore D.O.C.

"Per Carlin"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA GARANTITA

VITIGNO: 100% Barbera

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: Manuale nella terza decade di Settembre

CONSERVAZIONE: 14 – 16°C costanti

PRODUZIONE: L'uva viene pigiata e diraspata delicatamente ottenendo un mosto limpido che fermenta in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 26° C per circa 15 giorni. A fermentazione avvenuta si procede alla svinatura ed il vino inizia il suo invecchiamento in barriques di rovere Francese dove rimane per lunhi mesi. Questo vino vuole essere un omaggio a Carlo, grande amico di famiglia Filippino e grande uomo maestro di vigna e di vita. Il vino è dedicato a Carlo: per Carlin dal dialetto Piemontese

COLORE: Il colore è rosso rubino intenso

AROMA: Il bouquet è avvolgente di sentori speziati e vanigliati

SAPORE: corposo ed elegante

TEMPERATURA: Ideale berlo a 16/18°C

ALCOOL: 14 %

