



# Tullio



33° Douja d'Or di Asti

Gold Medal al 4° Concorso Internazionale del Barbera di Alessandria

Nasce da un attento assemblaggio delle uve prodotte in differenti vigneti della Tenuta "La Ghignona" in Nizza Monferrato. Per mantenere la fragranza e la freschezza dei profumi, questo vino viene affinato in vasche d'acciaio e poi in bottiglia. Giovane e piacevole, punta tutto sulla fragranza e sulle note tipiche del vitigno mentre la buona struttura e l'armonia dei tannini esaltano in pieno le grandi potenzialità della zona di produzione.

Adatto ad essere abbinato a piatti importanti e corposi, brasati, arrostiti, carni ai ferri, caccagione, paste ai sughi di carne. Servire ad una temperatura di circa 16-18°C.

## Barbera d'Asti DOC

This wine is a very refined blending from the best grapes of different vineyards of the same estate. In order to maintain the primary aromas fresh and rich, it is aged in large stainless steel vats in the winter and then in bottles. This young wine displays a ruby red color, fragrant and fruity flavors, with floral and spicy notes.

Elegant structure, round and velvety tannins with a long finish.

Ideal to accompany pasta with meat sauce, lasagna, roasted beef and aged cheeses.

To be served at 16-18°C.

*Zona di produzione: Nizza Monferrato (Asti)*

*Altitudine: 150 mt*

*Natura del terreno: Argilloso calcareo*

*Vitigno: Barbera*

*Sistema di allevamento: Guyot-5000 viti/Ha*

*Resa: 55-60 Hl/Ha*

*Vendemmia: manuale*

*Vinificazione: In vasche acciaio inox per 20-25 giorni.*

*Maturazione: vasche acciaio per 6 mesi*

*Affinamento: 3 mesi in bottiglia*

*Growing area: Nizza Monferrato (Asti)*

*Elevation: 150 mt*

*Soil: clay-limestone*

*Vines: Barbera*

*Training system: Guyot - 5000 vines/Ha.*

*Yield: 55-60 Hl/Ha*

*Harvest: By hand*

*Vinification: in Stainless Steel vats for 20-25 days*

*Maturation: On fine lees in Stainless Steel Tanks (6 months)*

*Final refinement: 3 month in bottles*

