

Questo Barbera nasce dal vigneto “del Fico” e del “Brichet”, i più vecchi presenti in azienda (dai 40 ai 60 anni). L'attento e lungo affinamento è eseguito in botti di rovere francese per 12-14 mesi. Dal colore rosso rubino intenso, con profumo etereo, complesso, con sentori di mora, lampone maturo e liquirizia. Al palato è asciutto, caldo e potente, con tannini vellutati e persistenti. **Abbinatelo a piatti importanti quali brasati, carni ai ferri, cacciagione, paste ai sughi di carne.**
Grande vino, da sempre orgoglio della famiglia Colombi.
Servire a 18°C.

This wine is produced from the oldest vines (40 to 60 years old). A heavy crop thinning is done in July for increasing the flavor and concentration. This elegantly styled wine expresses the huge potential of the vineyard's. Red ruby color with intense beautiful aromas of ripe berries, currant and raspberries with hint of violets. Opulent, full body with ultra refined tannins. Powerful with a long finish. **A fabulous wine with finesse and class.**
Great wine for great food. Serve at 18°C.

Barbera d'Asti DOC

Zona di produzione: Nizza Monferrato (Asti)

Altitudine: 150 mt

Natura del terreno: Argilloso calcareo

Vitigno: Barbera, clone AT 84 AT 85.

Sistema di allevamento: Guyot-5000 viti/Ha

Resa: 40-50 Hl/Ha

Vendemmia: manuale

Vinificazione: In vasche acciaio inox per 25-30 gg.

Maturazione: 12-14 mesi in botti di rovere Francese

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Growing area: Nizza Monferrato (Asti)

Elevation: 150 mt

Soil: clay-limestone with silt

Vines: Barbera, clones AT84 and AT85

Training system: Guyot - 5000 vines/Ha.

Yield: 40-50 Hl/Ha

Harvest: By hand

Vinification: in Stainless Steel vats for 25-30 days

Maturation: 12-14 months in French oak barrels

Final refinement: 6 month in bottle

La Ghignona



**Winner of the Silver Award at
Wine Style Asia of Singapore**

