

ELIO PERRONE

Barbera d'Asti Superiore Mongovone 2007

Denominazione di Origine Controllata

- Vitigno:** Barbera 100% impiantato nell'anno 1932.
- Origine delle uve:** Provengono da un vigneto nel Comune di isola d'Asti in Frazione Mongovone, acquistato dalla famiglia Perrone nell'anno 2000, con esposizione a sud.
- La vendemmia:** L' uva Barbera é stata vendemmiata a mano il 17 Settembre 2007 con l'utilizzo di piccole ceste per evitare il surriscaldamento dei grappoli.
- La vinificazione:** In cantina l'uva é stata pigiata e diraspata; il mosto ottenuto ricco di buone sostanze, ha fermentato in vasche di acciaio a temperatura controllata; il vino é maturato per 14 mesi in piccole botti di rovere francese, fino all'imbottigliamento avvenuto il 10 aprile 2009.
- Temperatura di servizio:** 17-18°C
- Gradazione alcolica:** 14,7 % Vol. di alcool effettivo.



ELIO PERRONE

12053 Castiglione Tinella - Piemonte - Italia

Tel.: 0039 0141 855803 - Fax: 0039 0141 855907 – Email: elioperr@tin.it

www.elioperrone.it