

Barbera d'Asti

Zona di produzione: 118 comuni di provincia di Asti e 51 in provincia di Alessandria;

Uve: Barbera dall' 85 al 100% (Freisa, Grignolino e Dolcetto fino ad un massimo del 15%);

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve: minimo 11,50% vol. (12,00 % vol. per le uve destinate a Superiore).

Rese produttive: massimo 90 quintali corrispondenti a 63 ettolitri ad ettaro;

Affinamento minimo richiesto ed immissione al consumo:

Barbera d'Asti: dal 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve;

Barbera d'Asti Superiore: 12 mesi a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia con una permanenza minima di almeno sei mesi in botti di legno.

Caratteristiche dei vini al consumo

Titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 12% vol. (12,5% vol. se Superiore).

Acidità totale minima: 4,5 ‰;

Estratto secco netto minimo: 23 ‰;