

Barbera d'Asti Superiore Colli Astiani o Astiano

Zona di produzione: l'intero territorio dei seguenti comuni: Azzano, Mongardino, Montaldo Scarampi, Montegrosso d'Asti, Rocca d'Arazzo, Vigliano. Asti, limitatamente alla circoscrizione Montemarzo e San Marzanotto Valle Tanaro ed Isola d'Asti e al territorio situato a sinistra della strada Asti-Montegrosso

Uve: Barbera dal 90 al 100% (Freisa, Grignolino e Dolcetto fino ad un massimo del 10%);

Titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve: minimo 12,5% vol.

Rese produttive: massimo 70 quintali corrispondenti a 49 ettolitri ad ettaro;

Affinamento minimo richiesto ed immissione al consumo:

24 mesi a partire dal 1° ottobre dell'anno successivo alla vendemmia con una permanenza minima di almeno sei mesi in botti di legno e sei mesi in bottiglia.

Caratteristiche dei vini al consumo

Titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13% vol.

Acidità totale minima: 5 ‰;

Estratto secco netto minimo: 26 ‰;