

## **Barbera d'Asti Superiore Tinella**

**Zona di produzione:** l'intero territorio dei seguenti comuni: Costigliole d'Asti, Calosso, Castagnole Lanze, Coazzolo, Isola d'Asti (limitatamente al territorio situato a destra della strada Asti – Montegrosso);

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

**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 ‰;