

BARBERA MONFERRATO DOC

Scheda tecnica

Zona di produzione:

118 comuni in provincia di Asti e 99 comuni 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% vol.;

Rese produttive: massimo 100 quintali corrispondenti a 70 ettolitri ad ettaro;

Affinamento minimo richiesto ed immissione al consumo:

Barbera del Monferrato 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: 11,5% vol.;

Acidità totale minima: 4,5 ‰;

Estratto secco netto minimo: 23 g/l.