

# **BARBERA MONFERRATO SUPERIORE DOCG**

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 12,50 % vol.

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

## **Affinamento minimo richiesto ed immissione al consumo:**

Barbera del Monferrato Superiore: 14 mesi dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve con una permanenza minima di almeno sei mesi in botti di legno;

## **Caratteristiche dei vini al consumo**

Titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 13,00% vol.;

Acidità totale minima: 4,5 ‰;

Estratto secco netto minimo: 25 g/l.