



## SERENA

Barba d'Asti D.O.C.G. Superiore

### I VANTAGGI DEL TERROIR SUL VINO

Eleganza, esaltazione del frutto e della tipicità del vitigno sono le sue caratteristiche peculiari.

### VIGNETI

6000 / ceppi per ettaro

### ETA' MEDIA

10 anni

### ESPOSIZIONE

Sud – sud/ovest

Prodotto con uve aziendali nel comune di Calamandrana

### UVE IMPIEGATE

Prodotto con uve aziendali Barbera 100%.

### RESA IN QUINTALI

50 per ettaro

### VINIFICAZIONE E IMBOTTIGLIAMENTO

Pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

L'uva viene raccolta a mano a completa maturazione, diraspata e pigiata delicatamente. La fermentazione del mosto avviene in vinificatori orizzontali ad una temperatura controllata di 26° - 28° C.

Affinamento in botti da 25 hl di rovere francese per 12 mesi.

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore rosso rubino con bei riflessi viola, profumo fruttato, intenso, caratteristico. In bocca asciutto, sapido, fresco, di buona persistenza, gradevole e beverino.

### ABBINAMENTI

La sua importante struttura, il suo carattere tipico Piemontese esaltante il frutto del Barbera lo rendono ideale coi primi piatti con sughi di carne elaborati e con secondi piatti di carni rosse alla brace, con gli stufati, gli arrostiti e la selvaggina.

Temperatura di servizio: 18-20° C.

### ANALISI DEL VINO DOPO L'IMBOTTIGLIAMENTO

(vedi analisi sul sito [www.isolabelladellacroce.it](http://www.isolabelladellacroce.it))

Barba d'Asti D.O.C.G

Alcol distillazione: % vol 13,57

Zuccheri riduttori: g/l 1,41

Acidità totale: g/ 5,40

PH: 3,69

Acidità volatile: g/l 0,20



Isolabella della Croce

BORGIO ISOLABELLA S.S.

regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia

Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303

[www.isolabelladellacroce.it](http://www.isolabelladellacroce.it) - [info@isolabelladellacroce.it](mailto:info@isolabelladellacroce.it)

# SERENA

## Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

### THE INFLUENCE OF THE TERROIR

Elegant with enhanced fruit and the unique characteristics that make Barbera.

### DENSITY

6000/vines per hectare

### AVERAGE VINE AGE

10 years

### ASPECT

South-Southwest

Estate vineyards located in the municipality of Loazzolo and some in Calamandrana. All have a South to Southwest aspect.

### GRAPE VARIETY

Produced from 100% estate grown Barbera.

### YIELD

5.5 Tonnes per hectare

### VINIFICATION AND BOTTLING

The grapes are harvested by hand when fully mature, destemmed and delicately pressed. The must is fermented in horizontal vats at a controlled temperature of 26°-28°C. The wine is then aged in large French oak barrels of 25 hl for 12 months.

### TASTING NOTES

Ruby red with purple highlight, and intense notes of forest fruit, such as blackberries, raspberries and current that helps depict the nose. Dry, savory, and fresh in the mouth with a nice persistence that is pleasing to drink.

### SERVING SUGGESTIONS

With its important structure and its typical Piemontese characteristics with the enhanced notes of fruit, typical of Barberas, this wine is ideal with pasta dishes served with ragu or other meat sauces and with main dishes such as grilled red meat, stews, roasts and game.

Serving temperature: 18-20° C.

### ANALYSIS

(see analysis also on our website at [www.isolabelladellacroce.it](http://www.isolabelladellacroce.it))

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Alcohol: 13,57% vol.

Reduced sugars: 1,41 g/l

Total acidity: 5,40 g/l

PH: 3,69

Volatile acidity: 0,20 g/l

### DIE VORTEILE DES ANBAUGEBIETES

#### FÜR DEN WEIN

Ein eleganter Wein, dessen besondere Eigenschaften die Fruchtigkeit und der typische Geschmack der Rebsorte sind.

### PFLANZDICHTEN

6000 Rebstöcke/Hektar

### DURCHSCHNITTSALTER

10 Jahre

### LAGE

Süd-, Südwestlage

Erzeugt aus Trauben des Betriebs in der Gemeinde Calamandrana .

### REBSORTEN

Erzeugt aus Trauben des Betriebs, zu 100% der Sorte Barbera.

### JAHRESPRODUKTION IN DOPPELZENTNERN

50/Hektar

### WEINBEREITUNG UND ABFÜLLEN IN FLASCHEN

Die Trauben werden vollreif per Hand gelesen, entrappt und sanft gekeltert. Die Gärung des Mostes erfolgt in horizontalen Behältern bei einer kontrollierten Temperatur von 26° - 28°C.

Der Ausbau des Weines erfolgt in 25 hl-Fässern aus französischer Eiche für eine Dauer von 12 Monaten.

### EIGENSCHAFTEN DES WEINES

Von rubinroter Farbe mit schönen violetten Reflexen; in der Nase fruchtig, intensiv, charakteristisch. Im Gaumen trocken, wohlschmeckend, frisch, anhaltend, angenehm. Lässt sich gut trinken.

### ZUSAMMENSTELLUNGEN

Dank seiner ausgeprägten Struktur, seines typischen Piemonteser Charakters, der die Fruchtigkeit des Barbera unterstreicht, ist dieser Wein ideal zu ersten Gängen mit raffinierten Fleischsoßen wie auch zu Hauptgängen mit rotem gegrilltem Fleisch, zu Schmorbraten oder Braten und Wild.

Zu servieren bei einer Temperatur von 18-20° C.

### ANALYSEDATEN DES WEINES NACH DEM ABFÜLLEN IN FLASCHEN

(siehe Daten auf der Webseite: [www.isolabelladellacroce.it](http://www.isolabelladellacroce.it))

Barbera d'Asti D.O.C.G.

Alkoholgrad bei Destillierung: 13,57 Vol.-%

Restzucker: 1,41 g/l

Gesamtsäure: 5,40 g/l

pH-Wert: 3,69

Flüchtige Säure: 0,20 g/l