



Filippa



Barbera d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

TERRITORIO

Età dei vigneti: 35-40 anni
Caratteristiche del terreno: Calcareo-argilloso
Esposizione: Sud-Est
Altitudine: 263 m.s.l.m.
Paese: Agliano Terme
Densità: 5000 piante/ha
Resa: 70q/ha
Epoca di vendemmia: Inizio-metà ottobre

VINIFICAZIONE:

Durata della macerazione: 8-10 gg in vasche acciaio inox
Temperatura di fermentazione: 25° C
Rimontaggi: 3 al giorno
Follature: 1 dopo metà fermentazione
Resa in vino: 70%. Vino fiore – 60% Vino pressatura 40%
Fermentazione mallo lattica: 100%

COMPOSIZIONE CHIMICA:

Grado alcolico: 14,5%
Acidità totale: 5,53 g/l
Ph: 3,4
Estratto: 30

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino carico
Profumo: Intenso con note di frutti rossi
Sapore: Armonico, persistente, dotato di grande struttura
Longevità: 3-5 anni
Abbinamento gastronomico: Carni rosse e cacciagione, formaggi

*La forza sconvolgente
del vino*

*penetra l'uomo
e nelle vene sparge e
distribuisce l'ardore.*

Tito Lucrezio Caro (98/96 a.C. – 55/53 a.C.)

Azienda Agricola Filippa Diego- Cod. Fisc. FLP DGI 89E09 A479S-
PARTITA I.V.A. 03750230041- Via Manzotti, 34 Castiglione Tinella
(CN) 12053 - +39 3291804652- www.filippa.it