



Azienda Agricola

**F.LLI DURANDO**

## Barbera d'Asti DOCG

*Beato chi mi beve!*



**Vitigno:** 100% Barbera

**Zona di produzione:** Portacomaro

**Ettari:** 1,5 in proprietà

**Forma di allevamento:** Guyot basso con 8/9 gemme sul capo a frutto

**Gestione del terreno:** interfila inerbito

**Pratiche di concimazione e trattamenti:**  
a basso impatto ambientale, lotta integrata

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** diraspapigiatura e fermentazione classica a cappello emerso in vasche d'acciaio della durata di otto giorni

**Affinamento:** maturazione in vasche di acciaio inox, in botti di rovere esauste per circa 6 mesi, affinamento in bottiglia per 3 mesi

**Data di imbottigliamento:** dicembre

**Colore:** rosso rubino intenso, granato se invecchiato

**Profumo:** sentori di frutti a bacca rossa, prugna, ciliegia, mora; richiami di frutta secca e spezie; striature di note balsamiche

**Sapore:** asciutto, armonico, pieno e persistente

**Gradazione alcolica:** da 14 a 14,5 gradi a seconda dell'annata

**Abbinamenti:** arrostiti, brasati e selvaggina

**Formato bottiglia:** bordolese da 0,75l o Magnum da 1,5l



/fratellidurando  
@fratellidurando

Azienda Agricola F.lli Durando di Durando Alessandro, Francesco e Luca S.S.  
via Degiani, 33 14037 Portacomaro (AT) - P.IVA 00225170059  
Tel. e fax: 0141.202103 - email: [info@fratellidurando.it](mailto:info@fratellidurando.it)  
[www.fratellidurando.it](http://www.fratellidurando.it) - [bottega.fratellidurando.it](mailto:bottega.fratellidurando.it)