



DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G.

NOME: Suris

COMUNE DI PRODUZIONE: Vinchio, 250 m s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot, su marna bianca

GRADAZIONE: 13,5% VOL

MACERAZIONE: 40 giorni in presenza di bucce

AFFINAMENTO: 6 mesi in tonneau 700 lt

CONTENUTO BOTTIGLIA: cl 0,75

LAIOLO REGGININ
AZIENDA AGRICOLA