

# LE QUATTRO TERRE

Barbera d'Asti Docg



TENUTA  
LA MERIDIANA  
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



**Tipologia terreno:** marnoso-argilloso

**Altimetria:** 220 m

**Ceppi/ha:** 4800

**Resa/ha:** 9 t

**Raccolta:** manuale

**Forma di allevamento:** guyot

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Varietà:** Barbera 100%

**Vinificazione:** le uve, vendemmiate a mano in cassette da 18 chili, vengono diraspate delicatamente e pompate nei tini di cemento dove avviene la fermentazione. Dopo 10/15 giorni, alla fine della fermentazione alcolica, si procede alla svinatura. La trasformazione malolattica e l'affinamento avvengono in cemento fino all'imbottigliamento, solitamente la primavera successiva alla vendemmia.

**Alcol:** 12,5/13% vol

**Degustazione:** vino dal colore viola acceso presenta aromi fruttati come ciliegia e mora. In bocca si presenta fresco e verticale, con una buona acidità tipica del vitigno e richiami fruttati che, insieme ad un finale leggermente speziato, rendono questo vino di facilissima beva.

**Abbinamenti tipici:** Primi piatti di carne, carni bianche e rosse e uova.

**Abbinamento Top:** Lasagne al forno.

**Abbinamento inusuale:** Hummus e falafel.

**T° di servizio:** 12-18°C