



Barbera d'Asti

denominazione di origine controllata
e garantita

*Il Barbera è il vitigno
che più assomiglia al carattere dei piemontesi:
rude e testardo, deciso e silenzioso.*

*Vino popolare, simbolo
della quotidianità, del bere contadino
ed è il vino che domina nell'Astigiano.*

*È qui che è esploso quello che molti
definiscono "il miracolo" Barbera d'Asti,
ma che miracolo non è essendo il meritato
successo riconosciuto ad un vino
di grande pregio.*

*Prodotto con uve barbera coltivate
sulle assolate colline di Cisterna d'Asti.
Trae il suo nome dalla nonna "Vica",
una vita dedicata al lavoro nei vigneti.*

Vitigno: Barbera.

Collocazione geografica: Cisterna d'Asti (AT).

Caratteristiche dei vigneti: Vigneti
collinari ben esposti di età variabile.

Il terreno è sabbioso. Le viti sono
coltivate con il sistema Guyot.

Vinificazione: Pigiatura e diraspatura
delle uve raccolte a mano e perfettamente
mature. Fermentazione con macerazione
del mosto a contatto delle bucce per
10-12 giorni. Svinatura e immediato
governo della fermentazione malolattica.

Maturazione e affinamento: Conservato in
vasche di acciaio inox e cemento vetrificato
per 6-8 mesi, in seguito messo in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso
rubino brillante da giovane, profumo
vinoso intenso e caratteristico; sapore
asciutto, di corpo e di acidità abbastanza
spiccata.

Abbinamento: Accompagna carni
bianche e rosse, quelle di maiale e anche
di cacciagione; ottimo con formaggi
mediamente stagionati.

Servire a 18°C.

Vica

*Barbera is the grape variety
which more symbolizes Piedmont people:
rugged and stubborn, strong and silent.*

*It is a popular wine, symbol
of everyday life, and the dominant
drinking wine in the territory of Asti.*

*It is here that blew up what many called
"the miracle" Barbera d'Asti,
but it's not a miracle at all, being merely
the finally deserved success
of a product of great value.*

*It is produced with barbera grapes, situated
in the sunny vineyards of Cisterna d'Asti.*

*It takes his name from our grandmother
"Vica", which dedicated all her life
to the vineyards.*

Grape variety: Barbera.

Location: Cisterna (AT) Piedmont, Italy.

Vineyard characteristics: Well-exposed
and hilly vineyards of variable age.

The soil is sandy and the vines are
cultivated with the Guyot system.

Vinification: Crushing and
de-stemming of the manually harvested
and perfectly ripe grapes.

Fermentation with maceration on the
skins for 10-12 days.

Racking and immediate control of the
malolactic fermentation.

Maturation and aging: Fined in steel
tanks and vitrified cement for 6-8
months and finally bottled.

Organoleptic characteristics: Bright
ruby red colour since his young, with
an intense vinous and characteristic
fragrance; dry and full flavour with
marked acidity.

Accompaniments: Suitable for white
and red meat, pork and even wild game;
perfect with medium-aged cheeses.

Served at 18°C.



AZIENDA VITIVINICOLA MO s.s.

Frazione San Matteo, 99 · 14010 Cisterna d'Asti (AT) · Piemonte · ITALIA · Tel. +39 0141 979177 · mo-vino@libero.it · www.cantinavinimo.it