



CASTELLO DI PERNO

BARBERA D'ASTI DOCG



UVE
100% Barbera



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura, macerazione a freddo per 48 ore e fermentazione spontanea con macerazione di circa 20 giorni a temperatura controllata.
Affinamento in acciaio per circa 9 mesi e commercializzazione dopo l'estate.