

---

## BELMON

---

### Barbera d'Asti

---

DOMAINE Paolo Berta

---

VIGNERON Paolo Berta

---

VILLE Nizza

---

REGION Piedmont

---

Appellation Barbera d'Asti

---

Cépages 100 % Barbera (20 ans)

---

Rendements moyens 45 hl/ha

---

Viticulture Biologique

---

Vendanges Manuelles

---

Vinification Non collé, non filtré, 15 à 20 jours de macération. 1g/hl en cuves de soufre lors de la mise en bouteille.

---

Élevage 5 mois en cuves d'inox puis 6 mois en vieux foudres de chêne (50%) et de châtaignier (50%)

---

Alcool 14 %

---

SO<sup>2</sup> total 37 mg/l

---

Terroir Sol calcaire, couche superficielle d'argiles et de marnes rouges pour les parcelles Cerruta & Canfulet. 260m d'altitude.

---

Climat Méditerranéen/semi-continentale

---

Conseil de service Rouge intense aux reflets violacés.  
Nez typique de fruits noirs, d'amande et graphite.  
Bouche de cerises noires, minerais & tannins souples.  
Recommandé pour un service au verre. 750ml / 1500ml

---

