



BARBERA D'ASTI DOP



TERRITORIO
ITALIA



CATEGORIA
WINE

DATA DI REGISTRAZIONE: 18 / 09 / 1973

DESCRIPTION

Il Barbera d'Asti DOP comprende la sola tipologia di vino Rosso. La Denominazione include anche due specificazioni geografiche.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione del Barbera d'Asti DOP comprende il territorio di 116 comuni in provincia di Asti e di 51 comuni in provincia di Alessandria, nella regione Piemonte.

UVAGGIO

Rosso (anche Superiore): Barbera minimo 90%, da solo o con aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito dell'area interessata fino a un massimo del 10%.

DESCRIZIONE TIPOLOGIE DI PRODOTTO

Il Barbera d'Asti DOP si presenta di colore rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento; il profumo è intenso, a volte floreale, prevalgono i toni fruttati di ciliegia, di piccoli frutti neri, prugna, che evolvono in sentori di confettura e frutta sotto spirito, quindi note più o meno intense balsamiche e speziate, con la maturazione in legno sviluppa sentori di cannella, cacao e liquirizia; al gusto risulta pieno, complesso, che con l'affinamento in legno esalta tannini dolci e vellutati e una lunga persistenza gusto-olfattiva. Può presentare le menzioni Superiore, Vigna e Superiore Vigna. I vini a Denominazione di Origine Protetta Barbera d'Asti, prima dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento la cui durata, a decorrere dal primo novembre dell'anno di raccolta delle uve, è di minimo quattro mesi per il Barbera d'Asti DOP e il Barbera d'Asti DOP con menzione Vigna e di 14 mesi, di cui minimo sei in botti, per i vini con menzione Superiore. Per i vini Barbera d'Asti DOP le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione, tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio della regione Piemonte.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



SPECIFICAZIONI GEOGRAFICHE O SOTTOSEZIONE

Il Barbera d'Asti Superiore DOP può essere accompagnato da due specificazioni di sottozona: Tinella, Colli Astiani o Astiano prodotti in limitati areali che definiscono la sottozona. Tutte e due le specificazioni geografiche presentano la sola tipologia di vino Rosso con Barbera minimo 90% e con l'aggiunta di uve a bacca di colore analogo, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Piemonte fino a un massimo del 10%.

SPECIFICAZIONI AGGIUNTIVE

La denominazione Barbera d'Asti DOP può essere seguita dalla menzione Vigna con relativo toponimo o nome tradizionale.

ORGANISMO DEI PRODUTTORI



CONSORZIO BARBERA D'ASTI E
VINI DEL MONFERRATO
PIAZZA VITTORIO EMANUELE II, 10
14055 COSTIGLIOLE D'ASTI (AT)
TEL: +39 0141 324368
CONSORZIO@VINIASTIMONFERRATO.IT
WWW.VINIASTIMONFERRATO.IT

ORGANISMO DI CONTROLLO



VALORITALIA

VALORITALIA S.R.L.
VIA VENTI SETTEMBRE, 98/G
TEL: +39 06.45437975
INFO@VALORITALIA.IT
WWW.VALORITALIA.IT

ECONOMIC INDICATORS



VINIFICATORI 2474
IMBOTTIGLIATORI 575



PRODUZIONE (HL)
155,519



FATTURATO (MLN €)
19.4





SUPERFICIE RIVENDICATA (HA)
3,378

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.



 PIATTAFORMA MULTIMEDIALE OPEN DATA
DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE ITALIANE
FONDAZIONE QUALIVITA

 Progetto cofinanziato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali (DIQPAI - Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca; PQAI - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica) con D.M. 93007 del 23/12/2014

Le informazioni contenute nelle schede prodotto sono fornite “come tali” e senza alcuna garanzia esplicita o tacita di nessun tipo. È stato fatto il possibile per rendere le informazioni riportate aggiornate e veritiere. Ogni sforzo è stato fatto per individuare i proprietari del copyright del materiale fotografico. Invitiamo a comunicare eventuali segnalazioni relative a informazioni rilevate come non corrette o non aggiornate o a eventuali sviste involontarie sui copyright delle immagini utilizzando il sito web www.qualivita.it o scrivendo all'indirizzo mail atlante@qualivita.it.

© Fondazione Qualivita

I contenuti e le informazioni della Piattaforma sono disponibili a titolo gratuito per la consultazione, il download e la condivisione attraverso social network. Non è consentita la riproduzione o l'utilizzo dei contenuti per la realizzazione di prodotti editoriali da parte di soggetti terzi.

© Fondazione Qualivita

Nessuna parte di questi contenuti può essere riprodotta o utilizzata in alcun modo, senza l'autorizzazione scritta di Fondazione Qualivita, né con mezzi elettronici né meccanici, incluse fotocopie, registrazione o riproduzione attraverso qualsiasi sistema di elaborazione dati.