

BARBERA D'ALBA D.O.C.



Vitigno

Barbera d'Alba 100%.

Esposizione

Sud 450 metri s.l.m.- loc. San Martino, Monforte.

Sud-Est 280 metri s.l.m. - loc. Bussia, Monforte.

Terreno

Calcareo - sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%).

Resa per ettaro

60 q.li.

Vendemmia

Manuale, con selezione dell' uva in vigna e in cantina.

Epoca di raccolta

Ultima decade di settembre.

Vinificazione

In rosso con rotomaceratori orizzontali per 4 giorni alla temperatura di circa 30°.

Affinamento

15 mesi in barriques nuove di rovere Francese dell' Allier, con svolgimento della fermentazione malolattica. Successivamente è stato posto per 2 mesi in acciaio inox prima dell' imbottigliamento.

Imbottigliamento

Terza decade del mese di marzo.

Dati analitici

Grado alcolico: 14%vol.

Acidità totale: 5,60 g/l.

Ph: 3,65

Estratto secco netto: 29 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine maker: Roberto Gerbino.

