



## *Barbera d'Alba*

**Vigneti:** situati a La Morra con esposizione OVEST e Monforte con esposizione SUD-OVEST; l'età media dei ceppi è di 30 anni circa

**Vitigno:** Barbera 100%

**Ceppi ad ettaro:** 6000 ceppi circa

**Terreno:** medio impasto, argillo calcareo

**Note di coltivazione:** potatura medio-corta di 6-7 gemme con guyot semplice; ad inizio maturazione viene praticato diradamento riducendo la produzione per singolo ceppo del 30% circa

**Vinificazione:** l'uva vendemmiata viene pigiata sofficemente in vasche di acciaio inox termocondizionate dove inizia a fermentare spontaneamente; la fermentazione avviene a 26-28°C e la macerazione si prolunga per 5-7 giorni muovendo la massa con rimontaggi e follature almeno 4 volte al giorno. Alla svinatura il vino farà spontaneamente la fermentazione malolattica sempre nelle vasche di acciaio.

**Affinamento:** dopo le fermentazioni il vino inizia il suo periodo di affinamento che sarà in un primo periodo di 6 mesi di sosta in vasche di acciaio inox. Dopo l'imbottigliamento seguirà ancora un affinamento in bottiglia per 5-6 mesi.

**Bottiglie prodotte:** 13000 circa