



Barbera d'Alba Ciabot Russ SUPERIORE

Vigneti: Selezione dei migliori vigneti con esposizione OVEST dell'età media di 45 anni nei comuni di La Morra e Monforte

Vitigno: Barbera 100%

Cepi ad ettaro: 5500 cepi circa

Terreni: 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 50% circa.

Vinificazione: l'uva vendemmiata viene pigiata sofficemente in vasche di acciaio inox termocondizionate dove inizia a fermentare spontaneamente; la fermentazione avviene a 30°C e la macerazione si prolunga per 12/14 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 per 15 mesi di barriques francesi.

Dopo l'imbottigliamento viene ancora affinato per circa 10 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte: 5000 circa