

Barbera Monleale



VITIGNO: 100% Barbera

ESPOSIZIONE: Sud

COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sarezzano

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2002

NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 5200

ALTITUDINE: m S.L.M. 290

NATURA DEL TERRENO: calcareo

VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la terza decade di settembre; diraspapigiatura soffice con successiva fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15-20 giorni a 26-28°C; frequenti follature e rimontaggi

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in tonneau

AFFINAMENTO: 12-24 mesi in tonneau da 500 l di rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

PRIMA DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO: 18-24 mesi

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2017

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

GRAPE VARIETY: 100% Barbera

EXPOSURE: South

VILLAGE: Sarezzano

TRAINING SISTEM: Guyot

YEAR OF PLANTING: 2002

PLANTS PER HECTARE: 5200

ALTITUDE: meters above sea level 290

SOIL COMPOSITION: limestone

VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches and full maturation towards the third decade of September; vinification with destemming crush and maceration with skin contact in steel tanks with temperature controlled of 26-28°C for 15-20 days; frequently pumping over and punching down.

MALO LACTIC FERMENTATION: carried out in steel tank

AGING: 12- 24 months in 500 l tonneau of French oak

AGING IN BOTTLE BEFORE THE SALE: 18-24months

FIRST YEAR OF PRODUCTION: 2017

SERVING TEMPERATURE: 18°C