

Barbera Equilatero



VITIGNO: 100% Barbera
ESPOSIZIONE: Varie
COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sarezzano - Sant'Agata Fossili
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: vari
NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4000
ALTITUDINE: m S.L.M. 250-320
NATURA DEL TERRENO: MARNE calcaree
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 8-10 giorni a 24-26°C; frequenti follature e rimontaggi
FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in acciaio
AFFINAMENTO: 6-8 mesi in acciaio inox
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PRIMA DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO: 6-8mesi
PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2015
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

GRAPE VARIETY: 100% Barbera
EXPOSURE: Various
VILLAGE: Sarezzano - Sant'Agata Fossili
TRAINING SISTEM: Guyot
YEAR OF PLANTING: Various
PLANTS PER HECTARE: 4000
ALTITUDE: meters above sea level 250-320
SOIL COMPOSITION: calcareous marls
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 24-26°C for 8-10 days; frequently pumping over and punching down.
 Malo-lactic fermentation: carried out in steel tank
AGING: 6-8 months in steel tank
AGING IN BOTTLE BEFORE THE SALE: 6-8months
FIRST YEAR OF PRODUCTION: 2015
SERVING TEMPERATURE: 18°C