

Barbera del Monferrato D.O.C.



Nome: Barbera del Monferrato D.O.C.
Regione: Piemonte
Vitigni: Barbera
Annata: 2017
Vigneti: contropalliera con forma di potatura guyot
Altitudine: 250 metri s.l.m.
Clima: 2900 ore somme termiche
Tipologia terreno: medio impasto tendente all'argilloso
Età vigneti: 25 anni
Densità di impianto: 2,40 m x 0,90 m
Resa per ettaro: 90 q.li
Vendemmia: prima quindicina di ottobre

Vinificazione: pigia - diraspatura; vinificazione in acciaio con rimontaggi e follature
Affinamento: acciaio
Gradazione alcolica: 12,5 %

Caratteristiche organolettiche
Colore: rosso rubino più o meno intenso con l'invecchiamento
Profumo: vinoso, caratteristico
Sapore: asciutto, mediamente di corpo

Capacità bottiglia: 0,75 L