

BARBERA D'ALBA D.O.C.

**Rebsorte:**

Barbera d'Alba 100%.

Ausrichtung

Süd 450 Meter ü. M. - San Martino, Monforte.
Südost 280 Meter ü. M. - Bussia, Monforte.

Boden

kalkhaltig, sandig mit gutem Lehmanteil (20%)

Ertrag pro Hektar

6.000 kg

Ernte

manuell, mit Auslese der Trauben im Weinberg
und im Weinkeller.

Erntezeitpunkt

letzte Dekade im September.

Weinbereitung

Rotweinbereitung im horizontalen Rotofermenter
für 4 Tage bei einer Temperatur von zirka 30 °C.

Reifung

15 Monate in neuen Barrriques aus französischer
Eiche aus Allier, in denen sich auch die malolaktische
Gärung vollzieht. Anschließend wird der Wein in
Edelstahltanks abgezogen, wo er für 2 Monate verbleibt,
bevor er abgefüllt wird.

Abfüllung

in der dritten Dekade des Monats März

Analytische Daten

Alkoholgehalt: 14 Vol.-%.

Gesamtsäure: 5,60 g/l.

PH: 3,65

Netto-Trockenextrakt: 29 g/l.

Gesamtschwefelgehalt: 80 mg/l.

Wine maker: Roberto Gerbino.

