

BARBERA D'ALBA DOC



Rebsorte	Barbera 100%
Ursprungsort	La Morra (Ortsteil Annunziata)
Weinberg	Rebfläche gesamt: 1,5 Hektar. Ausrichtung: Südost. Höhe: 350 mt. Bodentypologie: kalkhaltig-lehmig
Details des Weinbergs	Erziehungsform: Guyot Durchschnittliches Alter der Reben: 30 Jahre Ertrag: 60 dz/ha
Produktion:	circa 10.000 Flaschen/Jahr.

Die Fermentation erfolgt in Gärtanks aus Edelstahl bei kontrollierter Temperatur für circa eine Woche.

Die malolaktische Gärung wird im Stahl vollzogen; die Reifung im gebrauchten Holz für 3 bis 4 Monate.

Es erfolgt keine Filterung.