



Scheda tecnica

Vino:	Barbera d'Alba DOC Superiore
Vitigni:	Barbera 96%, Nebbiolo 4%
Zona di produzione:	Roddino (Località Mucci)
Vigneti (anno impianto):	Trivé (2000) Barata (2002) Manno (2007)
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	nel periodo 24.09.15 - 11.10.15 Nebbiolo 08.10.2015
Resa:	in parte distrutta dalla grandine
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	10 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio
Affinamento:	10-18 mesi in barrique francesi, nuovi e di secon- do
Acidità totale:	6,18 g/l
Zuccheri riduttori:	1,0 g/l
Estratto secco netto:	30,8 g/l
Alcool effettivo:	15,54% vol
Imbottigliamento:	03.09.2017
Bottiglie prodotte:	2156 bottiglie da 0,75 l 58 magnum da 1,5 l