



Scheda tecnica

Vino:	Barbera d'Alba DOC Superiore
Vitigni:	Barbera 95%, Nebbiolo 5%
Zona di produzione:	Roddino (Località Mucci)
Vigneti (anno impianto):	Barata (2002) Manno (2007)
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	Barbera nel periodo 4.10.18 - 15.10.18 Nebbiolo 4.10.18 - 15.10.18
Resa:	750 g/qm
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	10 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio
Affinamento:	almeno 20 mesi in barriques di cui un terzo nuovo
Acidità totale:	5,36 g/l
Zuccheri riduttori:	1,94 g/l
Estratto secco netto:	31,7 g/l
Alcool effettivo:	16,51% vol
Imbottigliamento:	29.08.2021
Sistema di chiusura:	tappo diam10, garantito 10 anni, www.diam-sugheri.com
Bottiglie prodotte:	2099 bottiglie da 0,75 l, 36 magnum da 1,5 l