



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE
2019

CASCINA MUCCI
BION ALEXANDER, INEICHEN CARLOTTA
Loc. Mucci 2 - Roddino - Italia
www.cascinamucci.it info@cascinamucci.it

Abbiamo ottenuto questo vino dalla vinificazione di uve proprie Barbera e Nebbiolo (4%). Il vino è stato affinato per almeno 24 mesi in barriques, di cui più di un terzo nuove.

Decantazione: consigliata in caraffa
Abbinamenti: carni rosse, arrosti, piatti importanti
Temperatura di servizio: 17 - 19 °C (estate-inverno)
Bottiglie prodotte: 1692 da 75 cl e 42 Magnum

RACCOLTA DIFFERENZIATA - Verifica le disposizioni del tuo Comune
Bottiglia GL71 Vetro, Capsula ALU90 Alluminio/PE, Tappo FOR 51 Sughero



Enthält Sulfite-Contains sulphites-Content: sulfites
Innehåller sulfiter-Bevat sulfiter-indeholder sulfiter

Scheda tecnica

Vino:	Barbera d'Alba DOC Superiore
Vitigni:	Barbera 96%, Nebbiolo 4%
Zona di produzione:	Roddino (Località Mucci)
Vigneti (anno impianto):	Barata (2002) Manno (2007) Est (dietro cantina) 2017
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	Barbera nel periodo 3.10.19 - 18.10.19 Nebbiolo nel periodo 16.10.19 - 26.10.19
Resa solo Barbera:	450 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	10 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio, dall'inizio della fermentazione alcolica
Affinamento:	almeno 24 mesi in barriques di rovere francese da 228 litri, di cui almeno un terzo nuove
Acidità totale:	6,49 g/l
Zuccheri riduttori:	1,03 g/l
Estratto secco netto:	30,5 g/l
Alcool effettivo:	16,47% vol
Imbottigliamento:	20.09.2022
Sistema di chiusura:	tappo diam10, garantito 10 anni, www.diam-sugheri.com
Bottiglie prodotte:	1692 da 75 cl, 42 Magnum da 1,5 l