



Scheda tecnica

Vino:	Barbera d'Alba DOC Superiore
Vitigno:	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 29.09.20 - 18.10.20
Resa solo Barbera:	430 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	10-12 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio, dall'inizio della fermentazione alcolica
Affinamento:	almeno 12-24 mesi in barriques di rovere francese da 228 litri, di cui almeno la metà nuova
Acidità totale:	6,15 g/l
Zuccheri riduttori:	0,99 g/l
Estratto secco netto:	32,1 g/l
Alcool effettivo:	16,93% vol
Imbottigliamento:	21.08.2023
Sistema di chiusura:	tappo diam10, garantito 10 anni, www.diam-sugheri.com
Bottiglie prodotte:	2683 da 75 cl, 26 Magnum da 1,5 l