



Scheda tecnica

Vino:	Barbera d'Alba DOC Superiore		
Vitigno:	Barbera		
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:	4 Vendemmie nel periodo dal 2 al 26 ottobre 2021		
Resa solo Barbera:	460 g/mq		
Pigiatura, diraspatura:	soffice		
Macerazione:	10-12 giorni con rimontaggi e délestage		
Fermentazione malolattica:	in acciaio, dall'inizio della fermentazione alcolica		
Affinamento:	almeno 16-25 mesi in barriques di rovere francese da 228 litri, di cui la metà nuova		
Alcol effettivo:	16,27% vol	±0,15	(minimo 12,5%)
Zuccheri riduttori:	0,82 g/l	±0,11	
Acidità totale:	6,89 g/l	±0,28	(minimo 4,5 g/l)
Estratto secco netto:	28,6 g/l	±0,7	(minimo 23 g/l)
Solforosa totale:	90 mg/l	± 5	(minimo 150 mg/l)
Imbottigliamento:	26.09.2024		
Sistema di chiusura:	tappo diam10, garantito 10 anni, www.diam-sugheri.com		
Bottiglie prodotte:	2288 da 75 cl, 45 Magnum da 1,5 l		