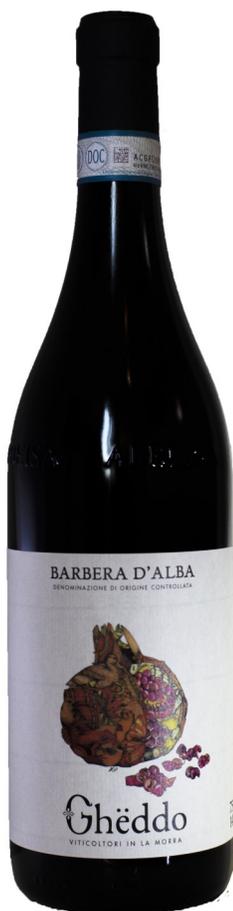


Ghëddo

VITICOLTORI IN LA MORRA BARBERA D'ALBA DOC 2021 Superiore



Territorio: Uva ottenuta da due vigneti nel Comune di Monforte d'Alba situati a un'altitudine di circa 250 s.l.m. con esposizione ovest ed adagiati su marna argillosa-limosa.

Vitigni: Barbera 100%

Viticultura: gestione manuale senza utilizzo di diserbanti.

Vendemmia: l'annata 2021, calda ma con buona dotazione idrica nel terreno, ha consentito alla pianta un'armonica maturazione tecnologica ed aromatica; è stata vendemmiata il 22 settembre, con raccolta a mano in cassette da 20 kg.

Resa: 70 quintali per ettaro

Resa dell'uva in vino: circa del 70%, per una resa in vino di 50 hl per ettaro.

Vinificazione: la fermentazione alcolica avviene in botti di acciaio inox a temperatura controllata, le bucce vengono lasciate macerare per 7 giorni a contatto con il vino. La fermentazione malolattica si svolge nel mese di novembre immediatamente dopo la fermentazione alcolica.

L'affinamento: avviene per 6 mesi in botte da 20hl di

Codici per smaltimento rifiuti:

Capsula di Alluminio: C/ALU 90

Bottiglia in vetro: GL72

Tappo in sughero: FOR51

