



comune di Vignale Monferrato; foglio di mappa n° 1; ha 3.155; particelle 149, 150, 367; esposizione sud/est; 200/230 m s.l.m.

Varietà utilizzata:

Barbera 100%

Primo anno di produzione:

1989

Forma d'allevamento e sistema di potatura:

allevamento a spalliera, potatura invernale guyot, potatura verde in estate con diradamenti sulle uve la prima settimana di Agosto

Anno di impianto del vigneto:

1970

Resa:

35 hl per ettaro

Processo di fermentazione:

vinificazione tradizionale a cappello sommerso con rimontaggi fermentazione malolattica spontanea in tonneau di rovere da 500 Lt

Conservazione e invecchiamento:

non è filtrato ne stabilizzato a freddo. Invecchiamento in tonneau di rovere francese da 500 Lt per 12- 18 mesi.

NOTE SENSORIALI:

colore rubino intenso, elegante, aroma di frutti rossi, caffè e tabacco dolce, con finale succoso e fresco.

16° C

Formati / Size / Grösse/ Taille:
0,75 L - 1,5 L - 3 L - 5 L

Municipality of Vignale M.to; land registry map sheet no. 1; ha 3.155; parcels 149, 150, 367; southeast exposure; 200/230 m above sea level

*Grape variety: Barbera 100%
First year of production: 1989*

Training and pruning system: espalier technique, traditional Guyot pruning in winter, green pruning in summer with thinning of the bunches the first week of August

*Year planted: 1970 - Yield: 35 hl per hectare
Fermentation process: traditional submerged-cap vinification with pumping over; spontaneous malolactic fermentation in 500 litre tonneaux - Storage and ageing: neither filtered nor cold stabilised. Ageing in 500-litre French oak tonneaux for 12-18 months.*

SENSORY NOTES: *deep ruby-red, notes of red berries, coffee and sweet tobacco, with a juicy, fresh finish.*

Gemeinde Vignale Monferrato; Katastermappe Blatt 1; ha 3.155; Parzellen 149 - 150 - 367; südöstliche Ausrichtung; 200/230 m ü.d.M.

Rebsorte: 100% Barbera - Erstes

Produktionsjahr: 1989

Erziehungssystem und Rebschnitt: Spalierziehung, Guyotschnitt im Winter, Grünschnitt im Sommer mit Ausdünnung der Trauben in der ersten Augustwoche

Bepflanzungsjahr: 1970 - Ertrag: 35 hl pro Hektar - Fermentation: traditionelle Vinifizierung mit untergetauchtem Tresterhut und Umwälzungen, malolaktische Spontangärung in 500-l-Tonneaux - Aufbewahrung und Alterung: keine Filtrierung und keine Kaltstabilisierung, Ausbau in Tonneaux aus französischem Eichenholz für 12-18 Monate

EIGENSCHAFTEN: *intensives Rubinrot, eleganter Duft mit Aromen von roten Früchten, Kaffee und süßem Tabak, mit einem saftigen und frischen Finale*

Commune de Vignale Monferrato; document cadastral n° 1; ha 3.155; parcelles 149, 150, 367; exposition sud/est; 200/230 m d'altitude

Cépage: Barbera 100%

Première année de production: 1989

Forme de conduite et taille: conduite en espalier, taille hivernale Guyot, taille en vert en été avec éclaircissage des raisins la première semaine d'août - Année de plantation du vignoble: 1970

Rendement: 35 hl par hectare

Processus de fermentation: vinification traditionnelle à chapeau submergé et remontages; fermentation malolactique spontanée en tonneaux de 500 litres.

Conservation et vieillissement: ni filtrage ni stabilisation à froid. Vieillessement en tonneaux de chêne français de 500 litres pendant 12-18 mois.

NOTES SENSORIELLES: *robe rubis intense, vin élégant, arômes de fruits rouges, café et tabac doux, finale juteuse et fraîche.*

