



*comune di Vignale Monferrato;
Foglio di mappa n. 1; ha 3
esposizione est; 213 m slm*

Varietà utilizzata:

Barbera

Primo anno di produzione:

2008

**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

Resa:

70 hl per ettaro

Processo di fermentazione:

vinificazione medio lunghe
con bucce a temperatura
controllata; fermentazione
malolattica spontanea

Conservazione e invecchiamento:

dopo la stabilizzazione a freddo
viene affinato in acciaio
per 6 mesi e poi imbottigliato

NOTE SENSORIALI:

*vinoso,
gradevole
e fruttato.*

16° C

Formati / Size / Grösse/ Taille:
0,75 L

*Municipality of Vignale Monferrato; land
registry map sheet no. 1; ha 3; east exposure;
213 m above sea level*

Grape Variety: Barbera

First year of production: 2008

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

Yield: 70 hl per hectare

Fermentation process: medium-long
vinification on skins at a controlled
temperature, spontaneous malolactic
fermentation

Storage and ageing: after cold stabilisation, it is
aged in stainless steel for 6 months and then
bottled

SENSORY NOTES: *vinous, pleasant and fruity*

*Gemeinde Vignale M.to; Katastermappe Blatt 1;
ha 3; östliche Ausrichtung; 213 m ü.d.M.*

Rebsorte: Barbera

Erstes Produktionsjahr: 2008

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

Ertrag: 70 hl pro Hektar

Fermentation: mittellange Vinifizierung auf
den Schalen bei kontrollierter Temperatur,
malolaktische Spontangärung

Aufbewahrung und Alterung: nach der
Kaltstabilisierung Ausbau in Edelstahl für 6
Monate, anschließend Flaschenabfüllung

EIGENSCHAFTEN: *weinig, angenehm und fruchtig*

*Commune de Vignale Monferrato;
Document cadastral n. 1 ha 3; exposition est;
213 m d'altitude*

Cépage: Barbera

Première année de production: 2008

Forme de conduite et taille: conduite en
espalier, taille hivernale Guyot, taille en vert en
été éclaircissage des raisins la première semaine
d'août

Rendement: 70 hl par hectare

Processus de fermentation: vinification
moyennement longue sur les peaux à
température contrôlée fermentation
malolactique spontanée

Conservation et vieillissement: après la
stabilisation à froid il est élevé en cuves d'acier
pendant 6 mois puis mis en bouteille

NOTES SENSORIELLES: *vineux, agréable et fruité*

