



comune di Vignale Monferrato; foglio di mappa n° 1; ha 0.768; particella 303; esposizione sud/est; 230 m slm

Varietà utilizzata:

100% Barbera

Primo anno di produzione:

1998

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:

1968

Resa:

25/30 hl per ettaro

Processo di fermentazione:

vinificazione tradizionale a cappello sommerso con rimontaggi fermentazione malolattica spontanea in tonneaux di rovere francese da 500 litri

Conservazione e invecchiamento:

non è filtrato nè stabilizzato a freddo; invecchiamento in tonneaux di rovere francese per la durata di 36 mesi imbottigliamento in estate, affinamento in bottiglia per 24 mesi

NOTE SENSORIALI:

colore impenetrabile, profumo intenso, sapore caldo, elegante; ottenuto da uve surmaturate, una maggior concentrazione del frutto amplificata da lunga macerazione.

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 0.768; parcels 303; southeast exposure; 230 m above sea level

Grape Variety: Barbera 100% - First year of production: 1998 - 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: 1968 - Yield: 25/30 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; aged in French oak tonneaux for 36 months; bottled in summer, further ageing in bottles for 24 months

SENSORY NOTES: impenetrable colour, intense bouquet, warm and elegant in the mouth; obtained from overripe grapes, a higher concentration of fruit highlighted by a long maceration.

Gemeinde Vignale Monferrato; Katastermappe Blatt 1; ha 0.768; Parzelle 303; südöstliche Ausrichtung; 230 m ü.d.M.

Rebsorte: 100% Barbera - Erstes Produktionsjahr: 1998 - Erziehungssystem und Rebschnitt: Spalierziehung, Guyotschnitt im Winter, Grünschnitt im Sommer mit Ausdünnung der Trauben in der ersten Augustwoche Bepflanzungsjahr: 1968 - Ertrag: 25-30 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 36 Monate; Abfüllung im Sommer mit anschließender Flaschenreife für 24 Monate

EIGENSCHAFTEN: undurchdringliche Farbe, intensiver Duft und warmer, eleganter Geschmack; aus überreifen Trauben gewonnen, mit höherer Konzentration an Frucht, die durch die lange Einmischung noch an Stärke zunimmt

Commune de Vignale M.to; document cadastral n° 1; ha 0.768; parcelle 303; exposition sud/est; 230 m d'altitude

Cépage: 100% Barbera - Première année de production: 1998 - 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: 1968 - Rendement: 25/30 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; vieillissement en tonneaux de chêne français pendant 36 mois; mise en bouteille en été, élevage en bouteille pendant 24 mois

NOTES SENSORIELLES: robe impenetrable, parfum intense, chaleureux, élégant; obtenu de raisins surmûrs, une majeure concentration du fruit est amplifiée par une longue macération.