

Gulcin



*comune di Vignale Monferrato;
Foglio di mappa n. 1; 10 ha
esposizione est; 210 m slm*

Varietà utilizzata:

Barbera 100%

Primo anno di produzione:

1995

**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:

1980; 1990; 2000

Resa:

55/60 hl per ettaro

Processo di fermentazione:

vinificazione tradizionale a cappello
sommerso con rimontaggi programmati
fermentazione malolattica spontanea

Conservazione e invecchiamento:

stabilizzato a freddo;
acciaio e tonneau di rovere francese
da 500 lt per la durata di
12 mesi dopo la vendemmia

NOTE SENSORIALI:

*colore rubino,
profumo fruttato,
di buona armonia;
di grande piacevolezza
con buona struttura,
sapido e fresco.*

16° C

Formati / Size / Grösse/ Taille:
0,375 L - 0,75 L - 1,5 L - 3 L - 5 L - 12 L



*Municipality of Vignale Monferrato; land
registry map sheet no. 1; ha 10; east exposure;
210 m above sea level*

Grape Variety: Barbera 100%

First year of production: 1995

*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: 1980; 1990; 2000

Yield: 55/60 hl per hectare

*Fermentation process: submerged-cap
vinification with scheduled pumping over;
spontaneous malolactic fermentation
Storage and ageing: cold stabilised; stainless
steel vats and French oak 500-litre tonneaux
for 12 months after harvest*

SENSORY NOTES: *ruby-red colour, harmonious,
fruity nose; extremely pleasant with a good
structure; savoury and fresh.*

*Gemeinde Vignale M.to; Katastermappe Blatt 1;
ha 10; östliche Ausrichtung; 210 m ü.d.M.*

Rebsorte: 100% Barbera

Erstes Produktionsjahr: 1995

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

Bepflanzungsjahre: 1980, 1990, 2000

Ertrag: 55-60 hl pro Hektar

*Fermentation: traditionelle Vinifizierung mit
untergetauchtem Tresterhut und programmierten
Umwälzungen, malolaktische Spontangärung
Aufbewahrung und Alterung: Kaltstabilisierung,
Ausbau in Edelstahl und 500-l-Tonneaux aus
französischem Eichenholz für 12 Monate nach
der Weinlese*

EIGENSCHAFTEN: *Rubinrot, fruchtiger und
harmonischer Duft, sehr angenehm mit guter
Struktur, saftig und frisch*

*Commune de Vignale Monferrato; Document
cadastral n. 1; ha 10; exposition est; 210 m
d'altitude*

*Cépage: Barbera 100% Première année de
production: 1995 - Forme de conduite et taille:
conduite en espalier, taille hivernale Guyot,
taille en vert en été éclaircis- sage des raisins la
première semaine d'août - Année de plantation:
1980; 1990; 2000 - Rendement: 55/60 hl par
hectare - Processus de fermentation: vinification
traditionnelle à chapeau submergé et remonta-
ges programmés; fermentation malolactique
spontanée - Conservation et vieillissement:
stabilisation à froid; cuves d'acier et tonneaux
de chêne français de 500 litres pendant 12 mois
après la vendange*

NOTES SENSORIELLES: *robe rouge rubis, parfum
fruité, bonne harmonie; très agréable avec une
bonne structure, sapide et frais.*