



*comune di Vignale Monferrato;
Foglio di mappa n. 1; ha 0.500
esposizione nord/est; 182 m slm*

Varietà utilizzata:

Barbera

Primo anno di produzione:

1980

**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:

1970

Resa:

70 hl per ettaro

Processo di fermentazione:

vinificazione medio lunghe
sulle bucce

Conservazione e invecchiamento:

dopo la stabilizzazione a freddo,
viene imbottigliato in primavera

NOTE SENSORIALI:

*vino da tutto pasto
gradevolmente vivace;
vinoso e fruttato.*

 16° C

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

*Municipality of Vignale Monferrato,
land registry map sheet no. 1; ha 0.500;
north/east exposure; 182 m above sea level*

Grape variety: Barbera

First year of production: 1980

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: 70 hl per hectare

Fermentation process: medium-long
vinification on skins

Storage and ageing: bottled in spring,
after cold stabilisation

SENSORY NOTES: *a pleasant, slightly sparkling,
all-course wine; vinous and fruity*

Gemeinde Vignale Monferrato,

Katastermappe Blatt 1; ha 0.500

Nordosten Ausrichtung; 182 m ü.d.M.

Rebsorte: Barbera

Erstes Produktionsjahr: 1980

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

Bepflanzungsjahr: 1970

Ertrag: 70 hl pro Hektar

Fermentation: mittellange Vinifizierung auf
den Schalen

Aufbewahrung und Alterung: Nach der
Kaltstabilisierung wird der Wein im Frühjahr
abgefüllt.

EIGENSCHAFTEN: *ein Wein für alle Gänge
einer Mahlzeit, angenehm spritzig, weinig
und fruchtig*

Commune de Vignale Monferrato

Document cadastral n. 1; ha 0.500

exposition nord-est; 182 m d'altitude

Cépage: Barbera

Première année de production: 1980

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

Année de plantation: 1970

Rendement: 70 hl par hectare

Processus de fermentation: vinification
moyennement longue sur les peaux

Conservation et vieillissement: il est mis en
bouteille au printemps, après la stabilisation
à froid

NOTES SENSORIELLES: *vin de tout repas
agréablement perlant; vineux et fruité*

