



Scheda tecnica

Vino:	Barbera d'Alba DOC Superiore
Vitigno:	Barbera 100%
Zona di produzione:	Roddino (Località Mucci) e Serralunga d'Alba
Vigneti (anno impianto):	Trivé (2000) Barata (2002) Serralunga d'Alba (1999)
Potatura:	Guyot
Terreni:	calcarei, terreni sabbiosi e argillosi
Vendemmia:	nel periodo 23.09.09 - 20.10.09
Resa:	900 g/mq
Pigiatura, diraspatura:	soffice
Macerazione:	10 giorni con rimontaggi e délestage
Fermentazione malolattica:	in acciaio
Affinamento:	15 mesi in barrique francesi, nuovi e di secondo passaggio
Acidità totale:	6,19 g/l
Zuccheri riduttori:	<1,0 g/l
Estratto secco netto:	29,4 g/l
Alcool effettivo:	15,06% vol
Imbottigliamento:	14.12.2011
Bottiglie prodotte:	2540 bottiglie da 0,75 l 40 magnum da 1,5 l