



BARBERA D'ALBA DOC

**Suolo calcareo-argilloso,
di media permeabilità**

100% Barbera

La vendemmia si svolge nella prima metà di ottobre.

Durante la vendemmia l'uva viene selezionata
e raccolta a mano in cassette da 20 kg .

La fermentazione del mosto, a contatto con le bucce,
a temperatura controllata, accompagnata da numerosi rimontaggi per
favorire un'estrazione eccellente di colore e profumo.

Dopo la svinatura inizia la fermentazione malolattica,
che viene attentamente curata e portata a termine.

Il vino matura in serbatoi d'acciaio, sosta sur lie in modo
da arricchire la struttura e la pienezza al palato.