

# RAPP 2015

## VINO ROSSO

**VITIGNO** Barbera 100%

**VIGNETO** Gaggero e Vicario (Carpeneto, Alto Monferrato, I)

5000 viti ca per ha

Anno di impianto: tra il 1970 e il 2002

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

Guyot, controspalliera

**TERRENO** Franco, a prevalenza limo-argillosa

**ALTITUDINE** 270 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** E/O, su di un pianalto

**RESA PER HA** 35 Q ca

**VENDEMMIA** Manuale in piccole cassette, seconda metà di settembre

**MACERAZIONE/FERMENTAZIONE**

Fermentazione spontanea - soli lieviti selvaggi - in acciaio, 31 gg di macerazione

**MATURAZIONE** Per 30 mesi prevalentemente in botti grandi usate

**DATI ANALITICI**

Titolo alcolometrico: 15,12% vol

**SOLFITI** 9 mg/l

**N° BOTTIGLIE** 1215 imbottigliate ad aprile 2018

# RAPP 2015

## RED WINE

**GRAPE VARIETY** Barbera 100%

**VINEYARD** Gaggero and Vicario (Carpeneto, Alto Monferrato, I)  
5000 vines ca per hectare  
Year of first plantation: between 1970 and 2002

**TRAINING SYSTEM** Guyot, upwards-trained vertically-trellised

**SOIL** Silt/clay mix

**ALTITUDE** 270 m above sea level

**EXPOSURE** E/W, on a small plateau

**YIELD PER HECTARE** 35 Q ca

**HARVEST** Handly picked in small crates, second half of September

### MACERATION/FERMENTATION

Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in steel tanks, 31 days maceration

**AGING** 30 months, mostly in old large barrel

### ANALYTICAL DATA

Alcoholic content: 15,12% vol

**SULPHITES** 9 mg/l

**Nr. BOTTLES** 1215 bottled in April 2018