

RATARAURA 2014

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

VITIGNO Barbera 100%

VIGNETO Vicario e Gaggero (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 65 Q ca

VENDEMMIA Manuale in piccole cassette, seconda metà di settembre

MACERAZIONE/FERMENTAZIONE

Fermentazione spontanea - soli lieviti selvaggi - in acciaio, 10 gg di macerazione

MATURAZIONE Per 22 mesi prevalentemente in anfore di terracotta

DATI ANALITICI

Acidità totale: 9,22 g/l

Acidità volatile: 0,65 g/l

Zuccheri riduttori: 1,4 g/l

Estratto non riduttore: 28,3 g/l

Titolo alcolometrico: 12,83% vol

SOLFITI 29 mg/l

N° BOTTIGLIE 3266 imbottigliate ad agosto 2016

RATARAURA 2014

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

GRAPE VARIETY	Barbera 100%
VINEYARD	Vicario and Gaggero (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	65 Q ca
HARVEST	Handly picked in small crates, second half of September
MACERATION/FERMENTATION	Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in steel tanks, 10 days maceration
AGING	22 months, mostly in terracotta amphorae
ANALYTICAL DATA	Total acidity: 9,22 g/l Volatile acidity: 0,65 g/l Reducing sugars: 1,4 g/l Dry extract: 28,3 g/l Alcoholic content: 12,83% vol
SULPHITES	29mg/l
Nr. BOTTLES	3266 bottled in August 2016