

RATARAURA 2015

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

VITIGNO Barbera 100%

VIGNETO Vicario and 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 35 Q ca

VENDEMMIA Manuale in piccole cassette, seconda metà di settembre

MACERAZIONE/FERMENTAZIONE

Fermentazione spontanea - soli lieviti selvaggi - in anfore di terracotta e acciaio, 29 gg di macerazione media

MATURAZIONE Per 28 mesi prevalentemente in anfore di terracotta

DATI ANALITICI

Acidità totale: 7,39 g/l

Acidità volatile: 0,79 g/l

Zuccheri riduttori: 0,3 g/l

Estratto non riduttore: 29,0 g/l

Titolo alcolometrico: 14,81% vol

SOLFITI 5 mg/l

N° BOTTIGLIE 1678 imbottigliate a febbraio 2018

RATARAURA 2015

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 35 Q ca
HARVEST Handly picked in small crates, second half of September

MACERATION/FERMENTATION

Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in terracotta amphorae and steel tanks, 29 days avg. maceration

AGING 28 months, mostly in terracotta amphorae

ANALYTICAL DATA

Total acidity: 7,39 g/l
Volatile acidity: 0,79 g/l
Reducing sugars: 0,3 g/l
Dry extract: 29,0 g/l
Alcoholic content: 14,81% vol

SULPHITES 5 mg/l

Nr. BOTTLES 1678 bottled in February 2018