

# REITEMP 2013

## BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

### VIGNA ROCCO

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*

**VITIGNO** Barbera 100%

**VIGNETO** Rocco (Carpeneto, Alto Monferrato, I)

5000 viti ca per ha

Anno di impianto: 1955

#### **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** 40 Q ca

**VENDEMMIA** Manuale in piccole cassette, metà ottobre

#### **MACERAZIONE/FERMENTAZIONE**

Fermentazione spontanea - soli lieviti selvaggi - in acciaio, 18 gg di macerazione

**MATURAZIONE** Per 54 mesi prevalentemente in tonneau usato

#### **DATI ANALITICI**

Acidità totale: 9,79 g/l

Acidità volatile: 0,73 g/l

Zuccheri riduttori: 0,1 g/l

Estratto non riduttore: 31,4 g/l

Titolo alcolometrico: 15,44% vol

**SOLFITI** 8 mg/l

**N° BOTTIGLIE** 315 (solo magnum) imbottigliate ad aprile 2018

# REITEMP 2013

## BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE VIGNA ROCCO

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*

**GRAPE VARIETY** Barbera 100%

**VINEYARD** Rocco (Carpeneto, Alto Monferrato, I)  
5000 vines ca per hectare  
Year of first plantation: 1955

**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** 40 Q ca

**HARVEST** Handly picked in small crates, mid October

### MACERATION/FERMENTATION

Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in steel tanks, 18 days maceration

**AGING** 54 months, mostly in old tonneau

### ANALYTICAL DATA

Total acidity: 9,79 g/l

Volatile acidity: 0,73 g/l

Reducing sugars: 0,1 g/l

Dry extract: 31,4 g/l

Alcoholic content: 15,44% vol

**SULPHITES** 8 mg/l

**Nr. BOTTLES** 315 (Magnum only) bottled in April 2018