

REITEMP 2014

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, fine settembre

MACERAZIONE/FERMENTAZIONE

Fermentazione spontanea - soli lieviti selvaggi - in acciaio, 8 gg di macerazione

MATURAZIONE Per 26 mesi prevalentemente in botte grande usata

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 4 mg/l

N° BOTTIGLIE 3666 imbottigliate a dicembre 2016

REITEMP 2014

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, end of September

MACERATION/FERMENTATION

Spontaneous fermentation – wild yeasts only – in steel tanks, 8 days maceration

AGING 26 months, mostly in old large barrel

ANALYTICAL DATA

Total acidity: 8,40 g/l

Volatile acidity: 0,70 g/l

Reducing sugars: 0,0 g/l

Dry extract: 30,1 g/l

Alcoholic content: 13,50% vol

SULPHITES 4 mg/l

Nr. BOTTLES 3666 bottled in December 2016