



BARABBA

Barbera del Monferrato Superiore D.O.C.

Il nome Barabba nasce da un gioco di parole con il nome Barbera.

Come a Barabba, nella Bibbia, è stata concessa una seconda opportunità, pensiamo che anche il Monferrato rispetto a zone viticole più conosciute debba godere degli stessi benefici.

Il vino vuole essere rappresentativo del nostro territorio: fresco, elegante, ricco e minerale.

Premi

Cinque Grappoli

Duemilavini 2004

Scheda Tecnica

Annata

2006

Varietà

Barbera 100%

Denominazione

Barbera del Monferrato Superiore

Vasche di Fermentazione

Acciaio

Temperatura di fermentazione

< 30°C

Lieviti

indigeni

Durata della macerazione

10-12 giorni

Fermentazione Malolattica

fatta in legno

Vasche di affinamento

Barrique francesi nuove

Durata dell'affinamento

28 mesi

Chiarifica e filtrazione

senza chiarifica né filtrazione

Affinamento in bottiglia

6 mesi

Numero di bottiglie

7000

Alcohol

14% vol.

Scheda Vigneti

Area di produzione

Montaldo di Cerrina Monferrato

Nomi dei vigneti

Scandoletto, Arian

Esposizione

Sud, Sud-ovest

Altitudine

380

Suolo

sciolto, calcareo argilloso

Data di impianto dei vigneti

1930, 1960

Densità di impianto

4000 viti/ettaro

Resa

8 kg per vite

Data di Vendemmia

prima settimana di ottobre