



ROSSORE

Barbera del Monferrato Superiore

Rossore è il colorito che lascia sulle guance dopo che lo si è bevuto.

È un vino fine, elegante, di ottima bevibilità.

La nostra idea è eseguire al meglio la tradizione piemontese della Barbera.

Premi

4 Grappoli

Duemilavini 2006

Scheda Tecnica

Annata

2006

Varietà

100% Barbera

Denominazione

Barbera del Monferrato Superiore

Vasche di Fermentazione

Acciaio

Temperatura di fermentazione

< 30°C

Lieviti

selezionati

Durata della macerazione

10-12 giorni

Fermentazione Malolattica

fatta in legno

Vasche di affinamento

Barrique francesi secondo passaggio

Durata dell'affinamento

22 mesi

Chiarifica e filtrazione

senza chiarifica né filtrazione

Affinamento in bottiglia

6 mesi

Numero di bottiglie

6000

Alcohol

13,7% vol.

Scheda Vigneti

Area di produzione

Montaldo di Cerrina Monferrato

Nomi dei vigneti

Diverse

Esposizione

Sud

Altitudine

380

Suolo

sciolto, calcareo argilloso

Data di impianto dei vigneti

1940-1999

Densità di impianto

4000 viti/ettaro

Resa

1 kg per vite

Data di Vendemmia

prima settimana di ottobre