



# UMBERTA

Barbera del Monferrato DOC

Umberta prima di tutto è un'amica, poi una Barbera, perché per noi la Barbera è femmina.

Siamo convinti che il vino d'entrata, il vino base di una cantina, deve dimostrarne le potenzialità: dunque freschezza, grande frutto, facilità e immediatezza di beva.

## Premi

4 Grappoli

Duemilavini 2006

## Scheda Tecnica

Annata

2007

Varietà

100% Barbera

Denominazione

Barbera del Monferrato

Vasche di Fermentazione

Acciaio

Temperatura di fermentazione

< 30°C

Lieviti

indigeni

Durata della macerazione

10 giorni

Fermentazione Malolattica

fatta in acciaio

Vasche di affinamento

Acciaio

Durata dell'affinamento

6 mesi

Chiarifica e filtrazione

senza chiarifica né filtrazione

Affinamento in bottiglia

3 mesi

Numero di bottiglie

18000

Alcohol

13.5% vol.

## Scheda Vigneti

Area di produzione

Cerrina Monferrato

Nomi dei vigneti

Diverse

Esposizione

Sud

Altitudine

380

Suolo

sciolto, calcareo argilloso

Data di impianto dei vigneti

1940-1999

Densità di impianto

4000-5000 viti/ettaro

Resa

1.5 kg per vite

Data di Vendemmia

prima settimana di ottobre