



BUSSIA SOPRANA

BARBERA D'ALBA DOC 2009

| | |
|-------------------------------|---|
| Vitigno: | Barbera 100% |
| Zona di provenienza: | Vigneti in Bussia Soprana e Mosconi. |
| Terreno: | Misto tufo e sabbia per Bussia; tufo e gesso per Mosconi. |
| Sistema di allevamento: | Guyot |
| Densità di impianto: | 4.500 ceppi per ettaro. |
| Età media delle viti: | da 20 a 50 anni. |
| Resa : | 60 quintali di uve per ettaro. |
| Gradazione alcolica: | 14,00° in Vol. |
| Epoca di vendemmia: | ottobre |
| Materiale di fermentazione: | vasche inox |
| Temperatura di fermentazione: | controllata 28°/32° |
| Macerazione: | 15 giorni |
| Lieviti impiegati: | selezionati |
| Invecchiamento: | in acciaio per 6 mesi |
| Bottiglie prodotte: | 4000 cl 75 600 cl 37,5 300 cl 150 (magnum) |