

La Roncaglia



BARBERA D'ALBA DOC

Na' stissa

VITIGNO

Barbera 100%

VIGNETO

Il vigneto è situato nel comune di La Morra in località Roncaglie con una altitudine di 280 m slm, con esposizione est sud-est.

Il terreno, composto da marne mioceniche calcaree di colore grigio chiaro, ha una presenza equilibrata di sabbia, limo e argilla ed è fortemente alcalino.

Il vigneto è stato impiantato nel 2001, utilizzando il portainnesti SO4 e il clone AT84.

Il sistema di allevamento è il guyot semplice,

- sesto d'impianto 0.90 x 2.40 m.
- Produzione media 70 q/Ha.

PERIODO DI RACCOLTA

Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in vigneto, fermentazione e macerazione per 6-8 giorni in contenitori di acciaio inox termoregolati, con rimontaggi e follature, ad una temperatura di 24°-26°. Segue fermentazione malolattica in novembre.

AFFINAMENTO

Affinamento di 4 mesi in acciaio e di ulteriori 4 mesi in tonneaux da 400 lt di secondo / terzo passaggio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gradevole alla beva, si presenta con un'acidità giustamente pronunciata, tipica del vitigno, e sapori lievi di bacche rosse, con un deciso accento vinoso. Un vino adatto al pasto, conviviale, una Barbera classica con un carattere ben definito.