

La Roncaglia



BARBERA D'ALBA DOC

'Na Stisa

VITIGNO

Barbera 100%

VIGNETO

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

Il terreno, composto da marne mioceniche calcaree di colore grigio chiaro, è franco e 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 90 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 sistema automatico di rimontaggi e follature, ad una temperatura di 28°-30°. Segue la fermentazione malolattica in novembre.

AFFINAMENTO

Affinamento di 8 mesi in botti di Allier da 1.600lt.

IMBOTTIGLIAMENTO

Almeno quattro mesi prima della commercializzazione

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.