

Amalia Cascina in Langa

Barbera d'Alba Superiore DOC 2020



Amalia Cascina in Langa
Barbera d'Alba Superiore DOC 2020

Denominazione: Barbera d'Alba Superiore DOC

Paese: Monforte d'Alba

Varietà: Barbera 100%

Acidità totale: 6,60 g/l in ac.tartarico

PH: 3,31

Estratto non riduttore: 29,7 g/l

Alcol: 15,5%

Periodo della raccolta: prima settimana di ottobre

Resa: 60 q/ha

Numero di bottiglie prodotte: circa 2100

Anno d'impianto: Vigna S'Anna anno 1998

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5.000

Tipo di agricoltura: In conversione Biologico

Caratteristiche della vigna: Esposizione ad Ovest, circa 450 metri sopra il livello del mare. Terreno: Formazione di Lequio.

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente in una cassetta e avviate immediatamente alla vinificazione. Dopo la diraspa-pigiatura e l'avvio della fermentazione inizia la macerazione con rimontaggi giornalieri per circa 10 giorni. Dopo la fermentazione alcolica, si fa eseguire al vino la fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. Successivamente il vino riposa in barriques, non nuove, per circa 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e l'affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.