

Barbera d'Alba DOC - Vigna 'd Pierin



Nome del Vino: Vigna 'd Pierin

Classificazione: Barbera d'Alba DOC

Zona di Origine: Langhe, Comune di Treiso

Superficie Vigneto: 1,00 ha

Varietà e percentuali: Dolcetto 100%

Tipo di suolo, esposizione e altitudine: Il terreno è una marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina Esposizione sud-est
Altitudine 350 metri

Metodo di Vinificazione: La vinificazione avviene interamente in acciaio inox con frequenti follature e macerazione lunga circa 10 giorni a temperatura controllata. Con la svinatura e la conseguente fermentazione malolattica il vino viene travasato in botti di rovere da HI 25 per un affinamento di 12 mesi. Dopo questo periodo il vino viene imbottigliato senza alcun trattamento di filtrazione.

Bottiglie prodotte: circa 7.000 bottiglie.

Rese per ettaro: 70 q/ha

Dati analitici

Annata 2005

Alcool 14,08%vol.

Estratto secco netto 29,00 g/litro

Acidità totale: 7,3g/litro