

## Barbaresco DOCG - Vigneto Elisa

**Nome del Vino :** Elisa

**Classificazione:** Barbaresco DOCG

**Zona di Origine:** Langhe, Comune di Treiso, sottozona Valeirano

**Superficie Vigneto:** 0,9 ha

**Varietà e percentuali:** Nebbiolo 100%

**Tipo di suolo, esposizione e altitudine:** Il terreno è una marna bianca calcarea leggermente argillosa di origine marina. L'altitudine va da 200 a 350 metri slm. Esposizione sud

**Metodo di Vinificazione:** La vinificazione avviene interamente in acciaio inox con frequenti follature e macerazione lunga circa 10-15 giorni a temperatura controllata. Con la svinatura e la conseguente fermentazione malolattica il vino viene travasato in botti di rovere o carati per un affinamento di 18 mesi. Dopo questo periodo il vino viene imbottigliato senza alcun trattamento di filtrazione. Una volta imbottigliato il vino rimane in vetro per altri 12 mesi prima di essere commercializzato.

**Bottiglie prodotte:** circa 6500 bottiglie.

**Rese per ettaro:** 50 q/ha

**Dati analitici**

Annata 2003

Alcool 14,63 %vol.

Estratto secco netto 29,5 g/litro

Acidità totale: 5,2g/litro

