

Barbaresco DOCG - Vigneto Valeirano



Nome del Vino: Valeirano

Classificazione: Barbaresco DOCG

Zona di Origine: Langhe, comune di Treiso, sottozona Valeirano

Superficie Vigneto: 1,20 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 ovest.

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 0 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 7.500 bottiglie.

Rese per ettaro: 50 q/ha

Dati analitici

Annata 2004

Alcool 13,95%vol.

Estratto secco netto 30,9 g/litro

Acidità totale: 5,6g/litro