

Barbera Monleale



MONLEALE QUADRO

La barbera alla base del nostro progetto.

Le caratteristiche fondamentali della sottozona Monleale, prevedono la produzione da vigneti selezionati ed un invecchiamento di minimo 20 mesi, di cui almeno 6 in legno.

Tutto ciò dà vita ad un vino profumato, intenso, dal colore deciso.

Un ottimo abbinamento è con carne di maiale, arrosti e formaggi dalla media stagionatura.

MONLEALE QUADRO

The Barbera pillar of our project

The fundamental characteristics of the Monleale subzone, specifies that the production uses only select vines and must age for a minimum of 20 months with at least 6 months aged in wood. From this, we created a wine that is fragrant, intense with a deep red color.

Suggested pairs with pork, roasted meat, and medium aged cheese.

VITIGNO: 100% Barbera

ESPOSIZIONE: Sud

COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sarezzano

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2002

NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 5200

ALTITUDINE: m S.L.M. 290

NATURA DEL TERRENO: calcareo

VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la terza decade di settembre; diraspapigiatura soffice con successiva fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15-20 giorni a 26-28°C; frequenti follature e rimontaggi

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in tonneaux

AFFINAMENTO: 12-24 mesi in tonneaux da 500 l di rovere francese

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA : 6-12 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

GRAPE VARIETY: 100% Barbera

EXPOSURE: South

VILLAGE: Sarezzano

TRAINING SISTEM: Guyot

YEAR OF PLANTING: 2002

PLANTS PER HECTARE: 5200

ALTITUDE: meters above sea level 290

SOIL COMPOSITION: limestone

VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches and full maturation towards the third decade of September; vinification with destemming crush and maceration with skin contact in steel tanks with temperature controlled of 26-28°C for 15-20 days; frequently pumping over and punching down.

MALO LACTIC FERMENTATION: carried out in steel tank

AGING: 12- 24 months in 500 l tonneaux of French oak

AGING IN BOTTLE : 6-12 months

SERVING TEMPERATURE: 18°C