



AZIENDA AGRICOLA
CASCINA FONTANA
di Fontana Mario

BARBERA D'ALBA DOC 2014

| | |
|-----------------------|--|
| Vigneti: | Vigneto del Castello (Sinio) alt. 385m slm, esposizione Sud-Ovest Vigna del Pozzo (Castiglione Falletto) alt. 312m slm, esposizione Ovest |
| Vitigno: | 100% Barbera |
| Produzione: | Circa 70/90 q/ha |
| Vendemmia: | Venerdì 3 Ottobre 2014 |
| Produzione: | 5000 bottiglie circa |
| Alcool: | 13,5 % Vol |
| Vinificazione: | Circa 2 giorni di macerazione pre-fermentativa in vasche di acciaio, poi fermentazione alcolica per 10 giorni. Fermentazione alcolica ottenuta con lieviti indigeni. |
| Affinamento: | Circa 7 mesi in vasche di acciaio, poi affina per circa un anno in barriques usate di rovere francese (225lt) |
| Imbottigliato: | Venerdì 27 maggio 2016 |
| Bottiglia: | Albeisa 75 cl. |
| Tappo: | Sughero |
| Conservazione: | Tenere in luogo fresco e al riparo dalla luce. |
| Note: | Vino non filtrato e senza chiarificanti aggiunti. Questo vino è il frutto di una viticoltura responsabile e di una vinificazione rispettosa. Potrebbe presentare alcuni sedimenti, derivanti dal naturale processo di affinamento, che non alterano la qualità del vino. |
| Vinificato da: | Mario Fontana |