



AZIENDA AGRICOLA
CASCINA FONTANA
di Fontana Mario

BARBERA D'ALBA DOC 2015

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:	Lunedì 21 Settembre 2015
Produzione:	6000 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 6 mesi in vasche di acciaio, poi affina per circa un anno in parte in vasca di cemento ed in parte in barriques di rovere francese usate
Imbottigliato:	Martedì 9 Maggio 2017
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