



fratelli alessandria



## Barbera d'Alba

denominazione di origine controllata

**Comune di produzione:** Verduno.

**Vitigno:** Barbera.

**Vigneti, Esposizione e Altitudine:**

Neirane (Ovest, 330-400 metri) e Cristiani (Ovest, 250-280 metri).

**Età media delle viti:** 20 anni.

**Superficie totale dei vigneti:** circa 1,2 ettari.

**Terreno:** medio impasto calcareo tendente al limoso.

**Epoca e conduzione della vendemmia:** Prima metà di Ottobre, con raccolta manuale.

**Sistema di allevamento e Densità d'impianto:**

Guyot, 4.500 viti per ettaro.

**Fermentazione e Macerazione:** in vasche di acciaio a temperatura controllata di 26-28 °C per 6-8 giorni.

**Maturazione ed Affinamento:** 5-7 mesi in vasche di acciaio e/o cemento, e almeno 1-2 mesi di bottiglia.

**Epoca di imbottigliamento:** Maggio-Giugno successivi alla vendemmia.

**Longevità:** 3-4 anni.

**Prima annata di produzione:** 1968.

**Produzione media annua:** circa 7.000 bottiglie Albeisa.

[www.fratellialessandria.it](http://www.fratellialessandria.it)

Fratelli Alessandria - Via Beato Valfrè, 59 - 12060 Verduno (Cn)  
tel. Fax +39 0172 470113 - P.iva IT03413370044 - [info@fratellialessandria.it](mailto:info@fratellialessandria.it)