



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

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