



fratelli alessandria



Barbera d'Alba Superiore

denominazione di origine controllata

Priòra

Comune di produzione: Verduno-Monforte.

Vitigno: Barbera.

Vigneti, Esposizione e Altitudine:

Rocche dell'olmo (Est, 310-360 metri) e Semolino (Ovest, 320-350 metri) a Verduno e Gramolere (Sud/Ovest, 400-450 metri) a Monforte.

Età media delle viti: 35 anni.

Superficie totale dei vigneti: circa 1,2 ettari.

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso ed al sabbioso.

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 29-31°C per 10-12 giorni.

Maturazione ed Affinamento: 12-14 mesi in piccoli fusti di rovere francese (500 litri) e/o botti di rovere francese o slavonia (20-40 Hl.), 2 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia.

Epoca di imbottigliamento: Primavera del secondo anno successivo alla vendemmia.

Longevità: 5-8 anni.

Prima annata di produzione: 2000.

Produzione media annua: 6.000 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