



CASCINA
DEL POZZO



Barbera d'Alba Fossamara

VITIGNO	Barbera 100%
AREA DI PRODUZIONE	Castellinaldo – Roero
TERRENO	sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla
ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE	280-330 m
ALLEVAMENTO/ POTATURA	controspalliera / Guyot
DENSITÀ D'IMPIANTO	5.000 viti per ettaro
RESA PER ETTARO	60 hl
VENDEMMIA	manuale a fine settembre
VINIFICAZIONE	5-7 giorni di macerazione; frequenti délestages e follature; temperatura controllata, regime massimo 28° C
AFFINAMENTO	8 mesi in inox; 6 mesi in bottiglia
BOTTIGLIE ANNUE	10.000
ABBINAMENTI	primi e secondi piatti molto gustosi, arrosti, formaggi di media stagionatura

NOTE DI DEGUSTAZIONE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

CASTELLINALDO | PIEMONTE | ITALIA

Safra 2011. Almoço em 16/07/2016.