



Safra 2015. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.

Barbera d'Alba
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**GIACHINI
 CIABOT DU RE**

Zona di produzione:	La Morra-Piemonte
Vitigno:	100% Nebbiolo
Esposizione:	sud
Tipo di terreno:	argilloso-calcareo
Resa per ettaro:	5.500 - 6.000 kg di uva
Vinificazione:	5-7 gg macerazione in acciaio inox
Affinamento:	24 mesi in barrique 35% nuove e 65% usate, 6 mesi in acciaio inox e 6 mesi in bottiglia
Bottiglie prodotte:	6.000 ca - 150 magnum ca

Production area:	<i>La Morra-Piemonte</i>
Grapes:	<i>100% Nebbiolo</i>
Exposure:	<i>south</i>
Soil:	<i>clayey and calcareous</i>
Grapes per hectare:	<i>5.500 - 6.000 kg</i>
Vinification:	<i>maceration on the skins for 5-7 days in stainless steel vats</i>
Ageing:	<i>24 months in barrique 35% of them new and 65% used, 6 months in stainless steel vats and 6 months in bottle</i>
Yearly production about:	<i>6.000 bottles and 150 magnum</i>

Processo di Vinificazione:

5-7 gg di macerazione a temperatura variante da 25 a 30 °C in rotofermentatore. Dopo la svinatura viene travasato in vasche di acciaio per la precipitazione dei fondi, dove resta sino al termine della fermentazione degli zuccheri e della fermentazione malolattica. Affinamento in botti piccole di rovere francese 35% nuove e 65% usate, dove rimane per 24 mesi. Dopodichè viene assemblato in acciaio, dove rimane per 6 mesi, al termine dei quali viene imbottigliato e lasciato ad affinare per circa un anno prima della messa in commercio.

Wine-making process:

5-7 days maceration in temperature-controlled rotary fermenters at 25-30°C. After the drawing off, it is decanted into stainless steel tanks for the precipitation of deposits, where it remains until the end of sugar and malolactic fermentations. Ageing takes place in small French oak barrels, 35% of them new and 65% used, where the wine remains for 24 months. Then it is blended in steel tanks and stays there for 6 months, after which it is bottled and left to mature for about a year before being placed on the market.