BARBERA D'ALBA "VIGNOTA" D.O.C.

Comune: Monforte d'Alba
Varietà: Barbera 100%
Anno d'impianto: 1980 - 1998
Terreno: calcareo, marnoso
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Altitudine: da 200 a 400 metri s.l.m.
Pendenza: da 20% a 35%
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 5.000/5.500 per ha
Vendemmia: raccolta e selezione manuale a fine settembre - inizio ottobre
Produzione media: 70-80 q/ha - 49-56 hl/ha
Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 8-10 giorni
Affinamento: legno di rovere francese
Prima vendemmia: 1985
Bottiglie prodotte: 30.000-35.000 circa
Formato: 750 ml

Vino ottenuto da agricoltura biologica certificata da CCPB srl - Bologna

Note: