

Az. Agr. Giachino Claudio

**Via Brantegna 41
Montelupo Albese (Cn)**

Barbera d'Alba DOC

Vino prodotto con uve Barbera provenienti tutte dai nostri vigneti a Montelupo Albese.

-Altitudine: 500 m s.l.m.

-Superficie totale: 1,5 ha/ettari

-Sistema di allevamento e densità di impianto: Guyiot tradizionale con 4500 viti per ettaro.

-Resa per ettaro: 70 q.li

-Età media delle viti: 15/20 anni

-Vendemmia: Effettuata a mano nella metà del mese di ottobre.

-Prima annata di produzione: 2004

-Totale bottiglie: dalle 2000 alle 4000 bottiglie (a seconda dell'annata)

-Vinificazione e affinamento: Fermenta in vasche di acciaio inox per circa 12 giorni a temperature tra 25° e 29°.

Segue poi la malolattica (in vasche d'acciaio) e l'affinamento:

una parte in legno (tonneaux, rovere, per almeno 6 mesi) e una parte in acciaio.

Finito il periodo di affinamento in vasca, passa in bottiglia per almeno 3 mesi prima della messa in vendita.

-Note: Grazie alle scelte accurate, all'ottima esposizione e alle basse rese si ha ogni anno un vino di ottima qualità, da abbinare con carni rosse, selvaggina o formaggi di media stagionatura.