

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Monchiero Carbone

NOME DEL VINO

Monchiero Carbone Barbera d'Alba MonBirone

DENOMINAZIONE

Barbera d'Alba Doc

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2017

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Canale (CN), Roero

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica tradizionale per circa 15-20 giorni. Il vino passa successivamente in carati di legno da 225 lt dove si svolgerà la fermentazione malolattica e l'affinamento, con una durata di 15-20 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per circa 6 mesi prima della commercializzazione.

AFFINAMENTO

Affina per 16-18 mesi in barrique di rovere francese

VITIGNO/I

100% Barbera

ALLEVAMENTO

guyot

ESPOSIZIONE

est, sud, ovest

ALTITUDINE

260 m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilloso-sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

inizio ottobre

ETTARI VITATI

4

RESA PER ETTARO

60 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE

Francesco Monchiero

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

12000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6604