

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Az. Ag. La Ganghija

NOME DEL VINO

LA GANGHIJA BARBERA D'ALBA
DOC SUP 75CL

DENOMINAZIONE

Barbera d'Alba D.O.C. Superiore

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2020

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Treiso e Magliano Alfieri

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. La fermentazione malolattica avviene in vasche di acciaio inox prima dell'affinamento di circa 12 mesi in barriques di rovere francese. Il vino, dopo l'affinamento in legno, viene imbottigliato e riposa alcuni mesi prima della messa in commercio.

AFFINAMENTO

Affina per circa 12 mesi in barriques di rovere francese

VITIGNO/I

100% Barbera

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud - Sud Ovest

ALTITUDINE

360 s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareao argilloso a Treiso e
sabbioso a Magliano Alfieri

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

9000 Kg/Ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Enzo Rapalino

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

8400

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP

E7711