

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

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

2023

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Treiso e Magliano Alfieri

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica avviene FORMATI DISPONIBILI in vasche di acciaio inox a

temperatura controllata. La

fermentazione malolattica avviene GRADAZIONE ALCOLICA in vasche di acciaio inox prima dell' 14,5% vol.

affinamento di circa 12 mesi in

dopo l'affinamento in legno, viene CONSIGLIATA

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.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso a Treiso e sabbioso a Magliano Alfieri

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO

9000 Kg/Ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Enzo Rapalino

75 cl

barriques di rovere francese. Il vino, TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

8400

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP

E7711