



Le cépage de Barbera mûrit très bien sur ces collines, chaudes et ensoleillées, et produit un vin qui, grâce à son acidité fraîche et vivante, se bonifie avec le temps. C'est également pour cela que cette cuvée 100% Barbera est produite uniquement les années où la qualité le permet.

Cépages : 100% Barbera

Première année de production : 1990

Agriculture : certification biologique avec enherbement spontané, sans utilisation de désherbant ni aucun pesticide.

Sol : argilo- limoneux, vignoble situé sur les collines des contreforts des Apennins environ 250 mètres d'altitude.

Taille : guyot simple et cordon de Royat

Age du vignoble : plantation en 1966 et 1986

Densité : 4 000 pieds/ha

Vinification : fermentation spontanée avec les levures naturelles du raisin, macération d'un mois en cuve inox.

Elevage d'un an en barrique bourguignonne, pas de filtration. Minimum de 2 années d'élevage en bouteille avant la commercialisation.

Production : 15 000 bt , 500 Magnum et 100 Jéroboam