



Selezione FIUMANA

BURC

Colli Tortonesi Di Origine Controllata

Barbera Riserva

VITIGNO: Barbera

Vitigno simbolo del Piemonte, nei Colli Tortonesi da il suo massimo sulle argille serravalliane e sulle marne di Sant'Agata Fossili.

Colore rubino carico.

Al naso alla ciliegia seguono la mora e il lampone complessato da un fondo di sottobosco.

Al palato è rotondo con tannini setosi, fortemente sapido e con un'accennata acidità

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Costa Vescovato – Fraz. Vho di Tortona - Viguzzolo

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:

Sud, 300/350 mt sul livello del mare

TERRENO:

medio impasto, profondo con scheletro calcareo

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

Carico: 9 gemme/pianta

DENSITA' D'IMPIANTO:

4.500 ceppi/ha

VINIFICAZIONE:

Macerazione di 10 giorni a temperatura controllata, 3 delestage e affinamento in cemento per 12 mesi con risospensione periodica delle fecce fini

