



Selezione FIUMANA MONLEALE

Colli Tortonesi Di Origine Controllata

VITIGNO: Barbera

I terreni argilloso sabbiosi di Monleale rappresentano il vertice per la longevità della barbera dei nostri colli.

Color ciliegia con unghia granata; al naso la marasca si armonizza con la liquerizia, la confettura di prugne ed un delicato sottobosco.

La bocca è calda, avvolta da tannini setosi con un equilibrio acido sapido che rende il vino persistentissimo

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Monleale, lato sud est della collina e frazione di Profigate

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:

Sud Est 200/400 mt sul livello del mare

TERRENO:

Argilloso-sabbioso

Profondo con scheletro arenaceo

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

Carico: 8 gemme/pianta

DENSITA' D'IMPIANTO:

5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE:

macerazione di 15 giorni a temperatura controllata, 4 delestage, 24 mesi di affinamento in botte grande "tonneau", 6 mesi di stabilizzazione in cemento, 1 anno di bottiglia

