SCHIAVENZA
SERRALUNGA d'ALBA

Barbera d'Alba

DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: 100% Barbera

Superficie totale: 0,4 ettari

Vigneto: prodotto con uve Barbera provenienti dai vigneti siti nel territorio di Serralunga d'Alba

Altitudine: tra 330 e 400 m s.l.m.

Tipologia del terreno: argilloso

Sistema d'allevamento e densità d'impianto:
Guyot tradizionale; 4000 piante per ettaro

Età media delle viti: 10/20 anni in relazione al vigneto

Vendemmia: manuale, effettuata nella seconda metà di settembre

Vinificazione e invecchiamento: fermentazione e macerazione in vasche di cemento da 30/50 quintali per 10/12 giorni circa a temperatura variabile tra 25°-27° C.
Due rimontaggi giornalieri per areare il mosto in fermentazione e rottura del cappello.
Dopo frequenti travasi il vino viene messo in vasca di acciaio.
Seguirà affinamento in bottiglia in locali freschi e bui prima della commercializzazione.

Azienda Agricola Schiavenza - Vini e Cucina di Langa

Via Mazzini, 4 - 12050 Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Tel: +39 0173 613115 - schiavenza@schiavenza.com - **www.schiavenza.com**