

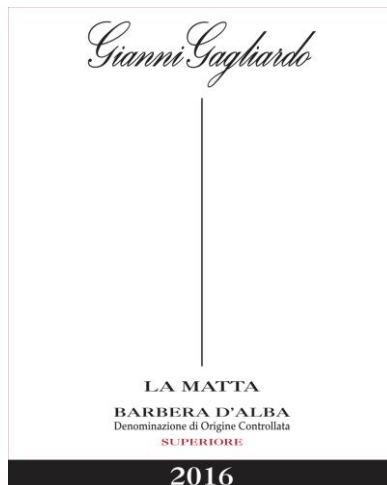
Podere
Gianni Gagliardo

Barbera d'Alba
Superiore
La Matta

2016

Descrizione annata

La vendemmia 2016 è stata certamente all'insegna della lentezza. Sin dal germogliamento, e poi anche in estate le viti sono state costantemente in ritardo rispetto alla norma. Solo ad Agosto e Settembre c'è stato un parziale recupero dei tempi. Ad ogni modo questa particolarità si è in qualche modo protratta fino in vendemmia dove è diventata un vantaggio. In questa fase infatti si è avuto il tempo di selezionare i grappoli in modo particolarmente accurato.



Uvaggio: Barbera - **Vendemmia:** Ottobre - **Vigneti:** Vigna Casà, Roero e Vigna San Sebastiano, Langa - **Macerazione:** 8 giorni - **FML:** 100% - **Assemblaggio:** primavera 2017 - **Affinamento:** acciaio - **Durata affinamento:** 18 mesi

Analisi chimiche - Alcol:
15% vol. - **Acidità totale:**
5,9 g/L - **Estratto secco:**
28,7 g/L