

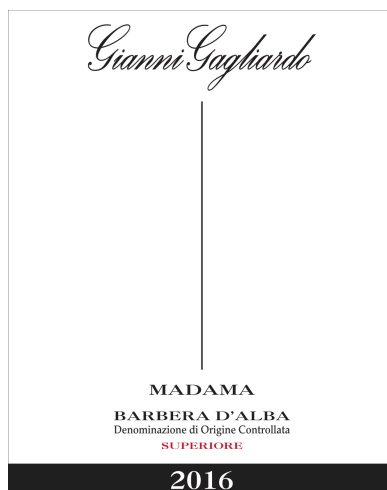


Barbera d'Alba doc
Superiore
Madama

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: 100% Barbera - **Epoca di vendemmia:** Ottobre - **Vigneti:** Langhe e Roero -
Macerazione: 8 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** in botti grandi da 35 ettolitri -
Durata affinamento: 12 mesi in botte di legno francese, poi in bottiglia

Analisi Chimiche Alcol: 14,5% -
Acidità Totale: 6,02 g/L Estratto secco:
28,2 g/L

Note

Nonostante l'opulenza dell'annata, la Madama 2016 esprime l'eleganza del suo territorio d'origine.