

“Naunda”
BARBERA D’ALBA
Denominazione di Origine Controllata
SUPERIORE



VITIGNO:

Barbera (100%).

VIGNETI:

Nel comune di Magliano Alfieri troviamo i tre piccoli appezzamenti di appena una giornata piemontese (3810 m²) ciascuno. L'impianto risale agli anni 50. Naunda è l'appellativo attribuito dagli agricoltori a questi terreni che, con il succedersi degli anni hanno assunto un profilo ondulato.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

Tipologia di terreno: di medio impasto in superficie con strati di argille bianche a 1 - 2 metri di profondità.
Altitudine: 300 metri s.l.m.
Forma di allevamento: a controspalliera con potatura a Guyot.
Ceppi / Ettaro: 5000.
Esposizione: Sud.
Produzione / Ettaro: 4000 kg.

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta nelle cassette, in seguito alla pigiatura fermenta in botti d'acciaio, dopo sette - otto giorni di macerazione il vino viene separato dalle bucce ed è travasato in botti di rovere da 225 litri per terminare la fermentazione.
Qui inizia l'affinamento che prosegue per 15 -18 mesi.
Prima della commercializzazione è previsto un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO: Fine settembre inizio ottobre.

CONTENUTO IN ALCOL: 13,5 - 14,5% vol.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 4000 - 5000.