

# Barbera d'Alba Marun



Vitigno *Grape variety*  
Area di produzione *Production area*  
Terreno *Soil*

Esposizione/ altitudine  
*Exposure/ altitude*

Allevamento/ potatura  
*Training system/ pruning*

Densità dell'impianto  
*Crop density*

Resa per ettaro *Per-hectare yield*  
Vendemmia *Harvest*

Vinificazione *Vinification*

Affinamento *Ageing*

Bottiglie annue *Bottles per year*

Abbinamenti *Pairings*

Barbera 100%  
Canale d'Alba – Roero  
sabbioso (66% sabbia,  
30% limo, 4% argilla) *Sandy*  
(66% sand, 30% silt, 4 % clay)

sud/ 310 m  
*South/ 310 m*

controspalliera/ Gujot  
*vertical trellis/ Gujot*

5.000 viti per ettaro  
*5,000 stocks per hectare*

40 hl

manuale a fine settembre  
*manual at the end of September*

6-8 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature;  
fine fermentazione in barriques  
*maceration on the skins for 6-8 days;*  
*frequent délestages and punching down;*  
fine fermentazione in barriques  
*final alcoholic fermentation in barriques*

18 mesi in barriques (circa 60% nuove);  
assemblaggio in inox in barriques (60% of them new)  
for 18 months; blending in stainless steel vats

13.000

piatti di carne della tradizione locale,  
formaggi stagionati  
*local traditional meat dishes, ripe cheese*

**Azienda Agricola Matteo Correggia di Costa Ornella**

Case Sparse Garbinetto 124 - 12043 Canale d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 978009 - Fax +39 0173 959849 - e-mail: [cantina@matteocorreggia.com](mailto:cantina@matteocorreggia.com)