



Barbera d'Alba



Vitigno: Barbera 100%

Bottiglie annue: 24.000

Terreno: sabbioso di sabbia fine

Esposizione e Altitudine: varia / 310-250 m

Vendemmia: manuale, a fine settembre

Allevamento: controspalliera

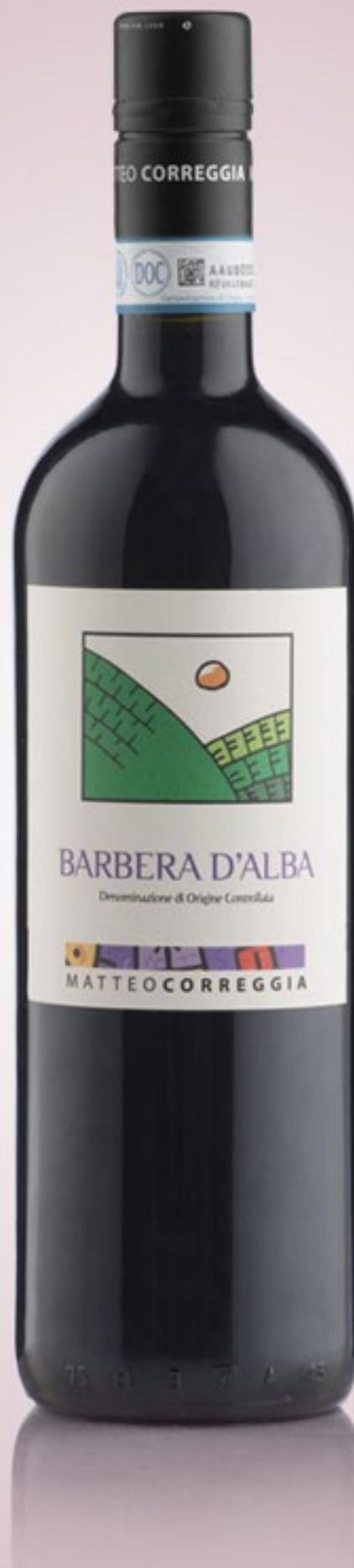
Potatura: Guyot

Densità dell'impianto: 4800 viti per ettaro

Resa per ettaro: 60 hl

Vinificazione: 6-8 giorni in acciaio Affinamento: 6 mesi in acciaio e 12 mesi in barriques francesi usate

Temperatura di servizio: 18/20°



Azienda Agricola Matteo Correggia di Costa Ornella

Via Santo Stefano Roero, 124 - 12043 Canale d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 978009 Fax +39 0173 959849
cantina@matteocorreggia.com - www.matteocorreggia.com