

Barbaresco Vallegrande Riserva

Viti Vecchie DOCG 2018



DENOMINAZIONE:

Barbaresco DOCG

VIGNETO:

100% Nebbiolo (clone Michet)

CARATTERISTICHE:

Il vigneto Vallegrande o Vallegrande è una Menzione del comune di Treiso ed ha una estensione media e una quota altimetrica oscillante tra 270 e 400 m.s.l.m. Le parti migliori per la coltivazione del Nebbiolo sono quelle centrali ed esposte tra Ovest e Sud-Ovest.

SUOLO:

Il comune di Treiso è prevalentemente caratterizzato dalla Formazione di Lequio, risalente al Serravalliano, che alterna strati di marna calcarea con frequenti strati di sabbia. Tuttavia, nel CRU Vallegrande, troviamo principalmente Marne di Sant'Agata Fossili sabbiose, che donano eleganza, profondità ed accenni meno nervosi al Barbaresco.

VINIFICAZIONE:

La pigiatura delle uve, raccolte a mano e selezionate in alcune micro-aree del CRU Vallegrande, produce il mosto che fermenta, con macerazione a temperatura controllata, in tini di legno. Nella fase vivace della fermentazione, due follature al giorno consentono l'adeguata estrazione dalle bucce di colori e profumi. Poi, la permanenza a cappello sommerso prosegue a lungo, per circa 60 giorni. Dopo la svinatura il vino matura per 30 mesi in botti di rovere e, infine, l'affinamento in bottiglia si prolunga per 12 mesi prima della messa in commercio.



DELL'ANNATA 2018 SONO STATE PRODOTTE
1746 BOTTIGLIE E 127 MAGNUM



CA' DEL BAIO
VITICOLTORI IN TREISO E BARBARESCO