“CONCA TRE PILE” BARBERA D’ALBA D.O.C.

VITIGNO: Barbera.

VIGNA (E): Conca Tre Pile in Bussia (Monforte d’Alba).

VENDEMMIA: manuale con selezione dell’uva in vigneto.

EPOCA DI RACCOLTA: prima settimana di ottobre.

VINIFICAZIONE: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

TEMPI DI FERMENTAZIONE: il mosto rimane a contatto delle bucce per circa 8-10 giorni.

TEMPERATURE DI FERMENTAZIONE: da 24 a 26 gradi centigradi.

AFFINAMENTO DI CANTINA: il vino nuovo trascorre alcuni mesi nelle vasche di acciaio con diversi travasi, in seguito viene messo in legno dove rimane alcuni mesi.

NOTE: la Conca Tre Pile è un versante collinare della Bussia Soprana vitato principalmente a Barbera con vigneti di età fino a 45 anni.