fratelli alessandria
DAL 1830

Barbera d'Alba Superiore "Priorà" docg

Comune di produzione: Verduno - Monforte

Vitigno: Barbera

Vigneti, esposizione e altitudine: Rocche dell'Olmo (Est, 310-360 metri) e Semolino (Ovest, 320-350 metri) a Verduno e Gramolere (Sud/Ovest, 400-450 metri) a Monforte

Età media delle viti: circa 35 anni

Superficie totale dei vigneti: circa 1,2 ettari

Terreno: medio impasto calcareo tendente al limoso e al sabbioso

Epoca e conduzione della vendemmia: prima metà di Ottobre, con raccolta manuale

Sistema di allevamento e densità d'impianto: Guyot, 4500 viti per ettaro

Fermentazione e macerazione: in vasche di acciaio a temperatura controllata di 29 – 31 °C per 10 – 12 giorni

Maturazione ed affinamento: 12 – 14 mesi in piccoli fusti di rovere francese (500 litri) e/o botti di rovere francese o di Slavonia (20-40 Hl.), 2 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia

Epoca di imbottigliamento: Primavera del secondo anno successivo alla vendemmia

Longevità: 6-10 anni

Prima annata di produzione: 2000

Fratelli Alessandria - Via Beato Valfrè, 59 12060 Verduno (CN) - T | F +39 0172 470113 - info@fratellialessandria.it

www.fratellialessadria.it