



BARBERA D'ALBA *Plaustra*



Vitigno: 100% Barbera clone AT84

Zona di produzione: Santa Maria di La Morra nel versante collinare conosciuto storicamente come Plaustra, esposizione ad ovest.

Il Vigneto le uve provengono da un impianto relativamente giovane, piantato nel 2008, caratterizzato da un'alta densità 8000 ceppi/Ha. L'obiettivo è di ridurre le rese per ceppo portando ad una migliore maturazione su ogni singola pianta.

La Potatura: ogni ceppo viene potato con forma di allevamento guyot corta a 5 gemme e in seguito ai diradamenti estivi si producono 1,2-1,3 kg di uva per ogni vite.

In Cantina è stata eseguita una macerazione a temperatura controllata per 6 giorni con rimontaggi manuali giornalieri. La fermentazione alcolica è proseguita con un picco massimo di estrazione alla temperatura di 28°C nell'ottica di salvaguardare al massimo i profumi. La fermentazione malolattica e l'affinamento sono stati effettuati in vasche d'acciaio con un lavoro costante di sospensione delle fecce fini ottenendo una splendida rotondità che si contrappone alla spiccata freschezza tipica della Barbera.