



• **BARBERA D'ALBA FORNACI 2007** •

**DENOMINAZIONE:** BARBERA D'ALBA

**CLASSIFICAZIONE:** D.O.C.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Monforte d'Alba

**CRU:** "FORNACI"

**SUPERFICIE DEL VIGNETO:** 1 ettaro

**UVAGGIO:** Barbera 100%

**TIPO DEL TERRENO:** calcareo argilloso medio impasto

**ESPOSIZIONE:** Sud Ovest

**VINIFICAZIONE:** macerazione per 4-5 giorni a temperatura controllata in vasche rotomaceratori, fermentazione malolattica in barriques (70% nuove) per 18 mesi blend in acciaio per circa 2 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5°

**NUMERO DI BOTTIGLIE:** 3500