

AZIENDA AGRICOLA  **GIACOMO GRIMALDI**

BARBERA D'ALBA FORNACI D.O.C.



VINO: BARBERA D'ALBA "FORNACI" D.O.C.

DENOMINAZIONE: BARBERA D'ALBA D.O.C.

AREA DI PROSDUZIONE: MONFORTE D'ALBA

CRU: "FORNACI"

SUPERFICIE DEL VIGNETO: 0,5 ETTARO

VITIGNO: BARBERA 100%

TIPO DI TERRENO: CALCAREO-ARGILLOSO

ESPOSIZIONE: SUD-OVEST

VINIFICAZIONE: 5/7 giorni di macerazione a temperatura controllata in acciaio, la fermentazione malolattica avviene in barrique (25% nuove). Affinamento in barrique francesi per 12 mesi e 2 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento.

CONTENUTO ALCOLICO: 14,5%

PRODUZIONE: 3.500 BOTTIGLIE DA 0,75 LT.