

Barabba



Il nome Barabba nasce da un gioco di parole con il nome Barbera, la varietà predominante nella nostra azienda. Come a Barabba, nella Bibbia, è stata concessa una seconda opportunità, pensiamo che anche il Monferrato rispetto a zone viticole più conosciute debba godere degli stessi benefici.

Il vino vuole essere rappresentativo del nostro territorio: fresco, elegante, ricco e minerale.

Scheda Tecnica

Annata	2016
Denominazione	Vino Rosso
Vasche di Fermentazione	Cemento
Temperatura di fermentazione	< 30°C
Lieviti	indigeni
Durata della macerazione	21-31 giorni
Fermentazione Malolattica	fatta in cemento
Vasche di affinamento	Botti grandi 21HI
Durata dell'affinamento	24 mesi
Chiarifica e filtrazione	Senza chiarifica né filtrazione
Affinamento in bottiglia	6 mesi
Numero di bottiglie	2500
Alcohol	14.5% vol.

Scheda Vigneti

Area di produzione	Montaldo di Cerrina Monferrato
Nomi dei vigneti	Scandoletto, Arian
Esposizione	Sud, Sud-ovest
Altitudine	350m
Suolo	Sciolto, calcareo argilloso
Data di impianto dei vigneti	1930, 1935
Densità di impianto	3000 viti/ettaro
Resa	0.8 kg per vite
Data di Vendemmia	Ultima settimana di settembre, prima settimana di ottobre