



Linea FIUMANA MONLEALE

Colli Tortonesi Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: Barbera

I terreni argilloso sabbiosi di Monleale rappresentano il vertice per la longevità della barbera dei nostri colli. Color ciliegia con unghia granata; al naso la marasca si armonizza con la liquerizia, la confettura di prugne ed un delicato sottobosco.

La bocca è calda, avvolta da tannini setosi con un equilibrio acido sapido che rende il vino persintentissimo

ZONA DI COLTIVAZIONE:

Monleale, lato sud est della collina e frazione di Profigate

ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:

Sud Est 200/400 mt sul livello del mare

TERRENO:

Argilloso-sabbioso
Profondo con scheletro arenaceo

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot
Carico: 8 gemme/pianta

DENSITA' D'IMPIANTO:

5.000 ceppi/ha

VINIFICAZIONE:

macerazione di 15 giorni a temperatura controllata, 4
delestage, 24 mesi di affinamento in botte grande
"tonneau", 6 mesi di stabilizzazione in cemento,
1 anno di bottiglia





FIUMANA Line MONLEALE

Colli Tortonesi Denominazione di Origine Controllata

GRAPE VARIETY: Barbera

The clay-sandy soil of Monleale provides the longest longevity to Barbera wines from our hills.

Cherry-ruby color with garnet shades; red cherry flavors in harmony with liquorice, plum jam and a light undergrowth.

Warm, with silky tannins, well balanced by its acidity, with great length

MUNICIPALITIES OF PRODUCTION:

Monleale, south-east side of the hill, and Profigate village

SUN EXPOSURE AND ALTITUDE:

South/East, from 200 to 400m a.s.l.

SOIL:

Clay-Sand

Deep with arenaceous skeleton

VINE TRAINING:

Guyot

Load: 8 gems/plant

PLANT DENSITY:

5,000 plants/hectare

PROCESSING:

15-day fermentation at controlled temperature, 4 delestage cycles, 24-month ageing within "tonneau" barrels, 6-month stabilization within concrete, 1-year in bottle

