

CANTICO DELLA CROSIA

Annata › 2017

Denominazione › Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Varietà › Barbera

Nome delle vigne di produzione › Massa (AL); Sindaco (AL); Carcanara (AL)

Terreno › marno-calcareo – sabbioso

Altitudine › 300 m a.s.l

Tipo di allevamento › guyot

Densità › 4500 piante per ettaro

Produzione per pianta › 1.400 gr per pianta

Fermentazione › spontanea a cappello sommerso in tini d'acciaio. Fermentazione malolattica in botte.

Affinamento › 18 mesi in botte da 25 ettolitri e alcune masse in tonneau.

Produzione annua › 6.300 bottiglie



CANTICO DELLA CROSIA

Vintage › 2016

Denomination › Barbera del Monferrato Superiore

Vines › Barbera

Name of the Winery › Massa (AL); Sindaco (AL); Carcanara (AL)

Soil type › marly-arenaceous with clay, sand and limestone

Altitude › 300 m a.s.l

Training system › guyot

Planting density › 5.000 vines/ha

Production › 1.400 gr/root-stock

Fermentation › temperature controlled, in stainless steel, with the use of native yeasts

Aging › 24 months in small and big barrels where the wine make the malolatic fermentation. Every 10 days we proceed with batonnage, then the wine ages 2 year in bottle

Production › 6.300 bottles

Tasting notes › Intense ruby colored, ethereal, slightly flowery bouquet, severe with a spicy fragrance.

