

CORINO

Barbera d'Alba
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



Barbera d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione:	La Morra-Piemonte
Vitigno:	100% Barbera
Esposizione:	ovest/sud-ovest
Tipo di terreno:	argilloso-calcareo
Resa per ettaro:	8.000 kg di uva
Vinificazione:	5-7 gg macerazione in acciaio inox
Affinamento:	8-10 mesi in acciaio inox
Bottiglie prodotte:	12.000 ca

Production area:	<i>La Morra-Piemonte</i>
Grapes:	<i>100% Barbera</i>
Exposure:	<i>west/south-west</i>
Soil:	<i>clayey and calcareous</i>
Grapes per hectare:	<i>8.000 kg</i>
Vinification:	<i>maceration on the skins for 5-7 days in stainless steel vats</i>
Ageing:	<i>in stainless steel vats for 8-10 months</i>
Yearly production about:	<i>12.000 bottles</i>

Processo di Vinificazione:

5-7 gg di macerazione a temperatura variante da 25 a 30 °C in rotofermentatore. Dopo la svinatura viene travasato in vasche di acciaio per la precipitazione dei fondi, dove resta sino al termine della fermentazione degli zuccheri e della fermentazione malolattica. Dopodiché viene travasato e lasciato affinare per 8 - 10 mesi, sempre in acciaio, al termine dei quali viene imbottigliato e messo in commercio.

Wine-making process:

5-7 days of maceration in temperature-controlled rotary fermenters at 25-30°C. After the drawing off, it is decanted into stainless steel tanks for the precipitation of deposits, where it remains until the end of sugars and malolactic fermentations. After that it is racked off and left to mature for 8-10 months in steel tanks, at the end of which it is bottled and marketed.

