



SCHEDA TECNICA

Barbera d'Alba Superiore Vigna Gallina

VIGNETO E PRODUZIONE

100% Barbera dal vigneto Gallina di Neive, da vigne piantate nel 1960 e nel 1982. Resa: 40-45 hl/ha. Altitudine: 170-250 m. Produzione: 3.600 bottiglie.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di 25 °C, con 8-12 giorni di macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

18 mesi in botti di rovere da 27,5 hl, seguiti da ulteriori 12 mesi in bottiglia.

ANNATA	RECENSIONI	GRADAZIONE
2021	Kerin O'Keefe 93/100 The Wine Advocate 91/100	15,5%
2020	Kerin O'Keefe 92/100 The Wine Advocate 92/100	15%
2019	The Wine Advocate 91/100	
2018	The Wine Advocate 90/100	

Punteggi e gradazione si riferiscono alle annate recensite. Per informazioni sull'annata disponibile, contattate la cantina.