



## Fossamara BARBERA D'ALBA

*PRIMA ANNATA: 1996*

*la barbera qui a Castellinaldo è sempre stata ritenuta la varietà più importante.*

*Infatti grazie al territorio da cui proveniamo, la barbera assume caratteristiche organolettiche che si contraddistinguono dalle altre. Qui con questa etichetta la troviamo nella sua espressione più semplice, vinificata solamente in vasche d'acciaio, per dare la possibilità di sentire i profumi e i sapori della barbera delle nostre terre.*

**VITIGNO:** Barbera 100%

**AREA DI PRODUZIONE:** Castellinaldo d'Alba – Roero

**TERRENO:** sabbioso, con basse percentuali di limo e argilla

**ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE:** 280-330 m

**ALLEVAMENTO/ POTATURA:** contropalliera / Guyot

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5.000 viti per ettaro

**RESA PER ETTARO:** 60 hl

**VENDEMMIA:** manuale a fine settembre

**VINIFICAZIONE:** 10 - 12 giorni di macerazione; frequenti délestages e follature; temperatura controllata, regime massimo 28° C

**AFFINAMENTO:** 8 mesi in inox; 6 mesi in bottiglia

**BOTTIGLIE ANNUE:** 10.000

**ABBINAMENTI:** primi e secondi piatti molto gustosi, arrosti, formaggi di media stagionatura

**Formati:** 0.75 L – 1.5 L



*Famiglia Flavio Marchisio*