



Lucrezia BARBERA D'ALBA SUPERIORE



PRIMA ANNATA: 2006

Lucrezia, la sorella di Lorenzo e di Gabriele, è nata nell'anno in cui la barbera superiore venne prodotta per la prima volta, da qui la dedica.

Ad oggi, questa barbera, viene invecchiata per 12 mesi in tonneau, 12 mesi in botte grande e alcuni mesi ancora in bottiglia. Le viti usate per produrre questa barbera hanno all'incirca 50 anni.

VITIGNO: Barbera 100%

AREA DI PRODUZIONE: Castellinaldo d'Alba – Roero

TERRENO: sabbioso (66% sabbia, 30% limo, 4% argilla)

ESPOSIZIONE/ ALTITUDINE: sud / 310 m

ALLEVAMENTO/ POTATURA: controspalliera / Guyot

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 viti per ettaro

RESA PER ETTARO: 50 hl

VENDEMMIA: manuale a fine settembre

VINIFICAZIONE: 12-15 giorni di macerazione con frequenti délestages e follature;
temperatura controllata, regime massimo 28° C

AFFINAMENTO: 12 mesi in tonneau 500 L, 12 mesi in botte grande di legno, 12 mesi in bottiglia

BOTTIGLIE ANNUE: 12.000

ABBINAMENTI: piatti di carne della tradizione locale,
formaggi stagionati

Formati: 0.75 L – 1.5 L – 3 L – 5 L – 12 L



Famiglia Flavio Marchisio