



# Barbera Monleale



## MONLEALE QUADRO

La barbera alla base del nostro progetto.

Le caratteristiche fondamentali della sottozona Monleale, prevedono la produzione da vigneti selezionati ed un invecchiamento di minimo 20 mesi, di cui almeno 6 in legno.

Tutto ciò dà vita ad un vino profumato, intenso, dal colore deciso.

Un ottimo abbinamento è con carne di maiale, arrosti e formaggi dalla media stagionatura.

## MONLEALE QUADRO

The Barbera pillar of our project

The fundamental characteristics of the Monleale subzone, specifies that the production uses only select vines and must age for a minimum of 20 months with at least 6 months aged in wood. From this, we created a wine that is fragrant, intense with a deep red color.

Suggested pairs with pork, roasted meat, and medium aged cheese.

**VITIGNO:** 100% Barbera

**ESPOSIZIONE:** Sud

**COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO:** Sarezzano

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO:** 2002

**NUMERO DI CEPPI PER ETTARO:** 5200

**ALTITUDINE:** m S.L.M. 290

**NATURA DEL TERRENO:** calcareo

**VINIFICAZIONE:** raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la terza decade di settembre; diraspapigiatura soffice con successiva fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 15-20 giorni a 26-28°C; frequenti follature e rimontaggi

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** svolta in tonneaux

**AFFINAMENTO:** 12-24 mesi in tonneaux da 500 l di rovere francese

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA :** 6-12 mesi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

---

**GRAPE VARIETY:** 100% Barbera

**EXPOSURE:** South

**VILLAGE:** Sarezzano

**TRAINING SISTEM:** Guyot

**YEAR OF PLANTING:** 2002

**PLANTS PER HECTARE:** 5200

**ALTITUDE:** meters above sea level 290

**SOIL COMPOSITION:** limestone

**VINIFICATION:** manual harvesting of the best bunches and full maturation towards the third decade of September; vinification with destemming crush and maceration with skin contact in steel tanks with temperature controlled of 26-28°C for 15-20 days; frequently pumping over and punching down.

**MALO LACTIC FERMENTATION:** carried out in steel tank

**AGING:** 12- 24 months in 500 l tonneaux of French oak

**AGING IN BOTTLE :** 6-12 months

**SERVING TEMPERATURE:** 18°C