



# BARBERA DEL MONFERRATO DOC

*Certificato Biologico & Senza solfiti aggiunti*



## VIGNETO

**Uve:** 100% Barbera

**Viti per ettaro:** 4500 - anni di impianto tra il 1983 e il 2002.

**Forma di allevamento:** vigneti a controspalliera potati a Guyot

**Localizzazione:** Piemonte - Comune di Ovada foglio 1 mappale 490p

**Esposizione:** pieno mezzogiorno

**Terreno:** limo-argilloso a reazione sub-alcina

**Tecniche colturali:** l'Azienda Vitivinicola **Castello di Grillano** applica il metodo di agricoltura biologica non solo evitando l'uso di pesticidi di sintesi, diserbanti e concimi "chimici", ma anche preservando la fertilità del terreno grazie a lavorazioni appropriate e a concimazioni verdi, quali il sovescio, in accordo con i ritmi della natura. Il suolo viene così rivitalizzato. Il vigneto è gestito in modo equilibrato con la potatura rispettosa della fisiologia della pianta, l'attenta gestione della chioma con la potatura verde e la defoliazione, lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione via diradamento dei grappoli. Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità.

## CANTINA

**Vinificazione:** da uve selezionate barbera vinificate in purezza, una fermentazione spontanea con l'ausilio della temperatura controllata e una macerazione di 8 – 10 giorni, si ottiene un vino importante che con la malolattica spontanea ed un opportuno affinamento in acciaio di oltre 12 mesi, è punto di riferimento per la produzione enologica piemontese.

**In nessuna fase di vinificazione sono aggiunti solfiti.**

## SCHEDE DI DEGUSTAZIONE

**Colore** rosso rubino tendente al porpora.

**Profumo** fresco, pulito e caratteristico.

**Gusto** avvolgente, rotondo, lungo in bocca. Retrogusto quasi dolce.

## DATI ANALITICI

<b>Vendemmia</b>	<b>2015</b>
Titolo alcolometrico	14,05 % vol
Acidità totale	5,52 g/l
Estratto secco	26,4 g/l
Zuccheri	< 1 g/l
Anidride solforosa totale	< 10 mg/

**CERTIFICAZIONI:** i vini del Castello di Grillano sono certificati Biologici da ICEA.  
Vini anche idonei a una dieta vegana.

