

Scheda tecnica **BARBARESCO** DOCG “ *Colle del Gelso* ” 2010

Classificazione: *Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)*

Tipo di vino: *Rosso*

Prima annata di produzione: *1999*

Comune di produzione: *Neive – Cn*

Uve: *100% uva Nebbiolo*

Anno di impianto: *1978*

Altimetria: *350 metri*

Esposizione: *Sud-Est*

Tipologia del terreno: *tendenzialmente calcareo- argilloso*

Resa per ettaro: *7000 Kg*

Sistema di allevamento: *Controspalliera*

Forma di allevamento: *Guyot semplice*

Densità di impianto: *4.500 piante per ettaro*

Epoca di vendemmia: *seconda decade di ottobre*

Vinificazione: *Dopo pigiadiraspatura, le due frazioni (quella liquida e quella solida) vengono lasciate macerare non prima, però , dell'inoculo dei lieviti selezionati. Prima del termine della fermentazione alcolica il prodotto è stato separato dalla frazione solida e travasato in barriques dove svolgerà gli ultimi gradi di zucchero e la fermentazione malolattica . Poi travaso in acciaio e nuovamente in barriques fino a completamento del giusto affinamento.*

Materiale delle vasche di fermentazione: *Acciaio/barriques di rovere da 225 litri*

Durata della fermentazione: *8 giorni*

Durata della macerazione: *7 giorni*

Temperatura fermentazione: *28-30° C*

Gradazione alcolica: *14.5.% Vol*

Acidità totale: *5.58 g/L*

Estratto secco: *29.40 gr./litro*

Epoca di imbottigliamento: *Ottobre 2013*

Capacità di invecchiamento: *da bere da 3 anno a 20 anni*

Epoca di massimo godimento: *5 - 12 anni*

CASCINA SARIA

Loc Riofreddo n.9 12052 Neive (Cn)

Tel/fax 0039 - 0173-67683\331-2892921 cascina.saria@libero.it www.cascinasaria.it