

Scheda tecnica **BARBERA D'ASTI DOCG " S. Lorenzo" 2011**

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

Tipo di vino: *Rosso*

Prima annata di produzione: *1999*

Comune di produzione: *Costigliole d'Asti (AT)*

Uve: *100% uva Barbera*

Anno di impianto: *1985*

Altimetria: *280 metri*

Esposizione: *Sud-Est*

Tipologia del terreno: *Marne Bianche (Argilla, Limo, Sabbia)*

Resa per ettaro: *7500 Kg*

Sistema di allevamento: *Controspalliera*

Forma di allevamento *Guyot semplice*

Densità di impianto: *4.500 piante per ettaro*

Epoca di vendemmia: *dal 25 settembre*

Vinificazione: *Dopo pigiadiraspatura, le due frazioni (quella liquida e quella solida) vengono lasciate macerare non prima, però , dell'inoculo dei lieviti selezionati.*

Terminata la fermentazione avverrà una post macerazione con successivo passaggio 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: *5 giorni*

Temperatura fermentazione: *28-30° C*

Gradazione alcolica: *14.5% Vol*

Acidità totale: *6.02 g/L*

Estratto secco: *31 gr./litro*

Epoca di imbottigliamento: *Dicembre 2013*

Capacità di invecchiamento: *da bere da 3 a 8 anni*

Epoca di massimo godimento: *3 - 6 anni*

CASCINA SARIA

Loc Riofreddo n.9 12052 Neive (Cn)

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