



Barbera d'Alba D.O.C. "La Cresta"



Denominazione: Barbera d'Alba D.O.C.

Millesimato: sì

Zona di provenienza: vari vigneti appartenenti a Podere Rocche dei Manzoni, tutti siti in Monforte d'Alba (CN)

Nella storia aziendale,

il primo anno di produzione risale al: 1974

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Resa per Ha: 50-60 q

Tipologia uve: 100% Barbera d'Alba

Vinificazione: selezione delle uve, fermentazione a temperatura controllata, per circa 12/14 giorni a contatto con la buccia

Tenore alcool: 13,5%

Affinamento: primo affinamento in barriques per circa 18 mesi e ulteriore affinamento in cemento. Successivi 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Durata prevista: 10/15 anni

Formati disponibili: 0,375 L / 0,75 L

I dati riportati sono frutto di una media di più anni che possono variare a seconda dell'annata in oggetto.

Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421

info@rocchedeimanzoni.it