



www.cinquequinti.com

ROVERÒ 2017

DENOMINAZIONE: Barbera del Monferrato Superiore DOCG

COLORE: rosso porpora

ALCOL: 14.5% vol

ZONA DI RACCOLTA: Cella Monte (AL)

TIPO DI TERRENO: terreno argilloso

VITIGNO: Barbera 100%

ALTITUDINE: 290 m slm

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA VENDEMMIA: fine Settembre 2017

TIPO DI RACCOLTA: selezione manuale

PROVENIENZA DELLE UVE: piante di 18 anni

PRODUZIONE PER HA: 70ql

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18 °C

MATURAZIONE: 2 mesi in vasche di acciaio

FERMENTAZIONE: a temperatura controllata, malolattica completata

AFFINAMENTO IN CANTINA: 20 m. in tonneau di rovere francese a spacco - batonnage

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 4 mesi

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO: 8 anni

NOTE: *si riconoscono note di frutta rossa matura, il legno di rovere dona note speziate che lo rendono morbido, di corpo e persistente.*