



[www.cinquequinti.com](http://www.cinquequinti.com)

---

## ROVERÒ 2019

---

**DENOMINAZIONE:** Barbera del Monferrato  
Superiore DOCG

**VITIGNO:** barbera 100%

**COLORE:** rosso porpora

**ALCOL:** 14% vol

**ZONA DI RACCOLTA:** Cella Monte (AL)

**TIPO DI TERRENO:** argilloso con venature sabbiose

**ALTITUDINE:** 240 m slm

**ESPOSIZIONE:** Sud

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** a controspalliera con  
potatura a Guyot

**EPOCA VENDEMMIA:** 26 Settembre 2019

**TIPO DI RACCOLTA:** selezione manuale

**PROVENIENZA DELLE UVE:** piante di 24/27 anni

**PRODUZIONE PER HA:** 70qL

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18 °C

**FERMENTAZIONE:** a temperatura controllata a 25°,  
malolattica completata

**MATURAZIONE:** 2 mesi in vasche di acciaio

**AFFINAMENTO IN CANTINA:** 15 mesi in tonneau di  
rovere francese a spacco - batonnage

**IMBOTTIGLIAMENTO:** in preparazione

**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.*