VIGNETI BOVERI GIACOMO

DA CINQUE GENERAZIONI SUL TERRITORIO

COLLI TORTONESI DOC BARBERA SUPERIORE

«Bricco della Ginestra»

Bricco, in dialetto piemontese, indica la sommità di una collina. La vigna, da cui si ottiene questo vino, è situata su questa sommità ed è circondata da piante di ginestra cresciute spontaneamente.

Vitigno: Barbera 100%
Vigneto: Sito nel comune Montegioco (AL), impiantato nel 2009, 312 m slm esposizione sud-ovest
Sesto impianto: 0,83x2,50 - allevamento Guyot
Terreno: Marna bianca
Resa per ettaro: **55** q./ha.
Vendemmia: Fine settembre manuale

Lavorazione in vigna: Concimato con prodotti a base organica, sovescio a file alterne con diserbo meccanico.
Dal 2019 l'azienda segue il protocollo "DTP Passione & Ragione – Viticoltura sostenibile"

Lavorazione in cantina: pigioderstapatura e successiva vinificazione in botti d'acciaio a temperatura controllata 26°. Delastage a metà fermentazione seguita da una macerazione sulle bucce di 10/15 giorni. Un anno di affinamento in barriques di rovere francese. Ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 24 mesi

VIGNETI BOVERI GIACOMO

DA CINQUE GENERAZIONI SUL TERRITORIO

COLLI TORTONESI DOC BARBERA SUPERIORE

«Bricco della Ginestra»

Grapes: Barbera 100%
Vineyard: Planted in Montegioco (Alessandria, Italy) in 2009
Elevation: 3120 mt. a.s.l.
Exposure: South/West
Spacing of the vines: 0,83x2,50
Training system: Guyot
Soil: White Marlstone
Yields per ha: 55 ql
Harvest period: End of September

In the vineyards: Organic fertilization; Green manuring on alternate lines and mechanical weeding.

In the cellar: Destemming, fermentation at controlled temperature (26° C). Délestage at mid of fermentation. 10/15 days of maceration. 1 year maturation in French oak barrels and bottle refinement for 24 months.