

# BARBERA D'ALBA D.O.C. Superiore

## DATI TECNICI

**Vitigno:** 100% Barbera.

**Vigneti:** Situati nel comune di Treiso con esposizione Est ad un'altezza sul livello del mare di 330 metri e di Magliano Alfieri con esposizione Est a 220 metri sul livello del mare.

**Terrreno:** Suolo calcareo e argilloso nel comune di Treiso, argilloso con importanti strati di sabbia nel comune di Magliano Alfieri.

**Vendemmia:** Il periodo di vendemmia può variare dal 20 Settembre al 5 Ottobre, in relazione all'andamento climatico dell'annata.

**Fermentazione:** In acciaio inox a temperatura controllata (26-28°C) per la durata di 10-12 giorni.

**Affinamento:** 12 mesi in barrique di rovere francese e in bottiglia per altri 8 mesi prima della commercializzazione.

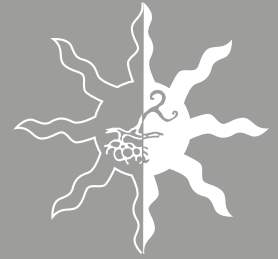
**Caratteristiche:** È un vino di notevole struttura con profumi intensi, fruttati e note speziate; al palato si presenta pieno, caldo ed avvolgente, ritrovando il frutto già presente al naso. L'acidità è giustamente equilibrata e ben amalgamata alla nota alcolica e al tannino morbido, dovuto anche all'affinamento in legno.

**Età media delle vigne:** 25 anni.



# La Ganghija

ENZO RAPALINO



TREISO • ITALY

**Sede:**

Via Torino, 4  
12050 Treiso CN Italia

**Contatti**

[enzo@laganghija.com](mailto:enzo@laganghija.com)  
[www.laganghija.com](http://www.laganghija.com)

Cell: +39 333 2878624