

BARBERA D'ALBA Superiore D.O.C.

Azienda Agricola
LA GANGHIJA
di Enzo Rapalino



DATI TECNICI

Vitigno: 100 % Barbera

Vigneti: Situati nel commune di Treiso con esposizione est ad un'altezza sul livello del mare di 330 metri.

Terrreno: Suolo calcareo, con presenza di argilla e venature sabbiose

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: 30 anni



Sede:
Via Torino, 4
12050 Treiso CN Italia

Contatti
laganghija@laganghija.com
www.laganghija.com
Tel/Fax: +39 0173 638176
Cell: +39 333 2878624