



AZIENDA AGRICOLA
MARIO MARENGO
La Morra - Piemonte - Italy



Barbera d'Alba Vigneto Pugnane D.O.C.

Denominazione Barbera d'Alba D.O.C.

Varietà delle uve Barbera

Ubicazione vigneti

Comune Castiglione Falletto (vigna Pugnane)

Viticoltura

Certificazione sistema di qualità nazionale
produzione integrata (SQNPI)

Raccolta manuale fine Settembre.

Vinificazione

Vinificazione in acciaio.

Dopo la diraspatura e la pigiatura, si effettua
una fermentazione alcolica con lieviti indigeni
per circa 10/12 giorni a temperatura
controllata.

La fermentazione malolattica avviene durante
l'inverno nel legno.

Affinamento

L'affinamento avviene in botti di rovere
francese da l 225 (15% di legno nuovo ogni
anno) per 10 mesi; successivamente viene
assemblato in vasca di acciaio e imbottigliato
Solo dopo 2 mesi inizia la commercializzazione

Il vino

Proviene da un unico vigneto sito nel comune
Castiglione Falletto.

Il vino si presenta con un grande equilibrio tra
frutta e acidità a cui si unisce un marcato
sentore di grafite, tipico di questo vitigno.

