

# Barbera d'Alba DOC Vigna Martina

**Uva: Barbera**

**Prima annata di produzione: 1988**

**Esposizione e altimetria: sud, sud-ovest 380 metri d'altezza**

**Tipologia del terreno: medio impasto calcareo tendente al sabbioso**

**Sistema di allevamento e densità d'impianto:**

**Guyot, 4500 viti per ettaro**

**Età media delle viti in produzione: 35 anni**

**Epoca e conduzione della vendemmia: terza decade di settembre, prima settimana d'ottobre con raccolta manuale.**

La vinificazione del Barbera d'Alba Martina prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino si affina in barriques di rovere francese per il 50% nuove e per il 50% di un anno.

*Grape: Barbera*

*First vintage: 1988*

*Aspect and height above sea level: south-facing, 380 metres*

*Soil type: moderately loose-packed, slightly sandy, limestone-based*

*Vine training system and planting density:*

*Guyot-trained at 4,500 vines per hectare.*

*Average age of productive vines: 35 years*

*Harvest period and method: last 10 days of September and first 10 days of October, manual harvest.*

*The vinification procedure for Barbera d'Alba Martina involves alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After malolactic fermentation, the wine is aged in 50% new french barriques and 50% one year old.*

