



# CASCINA ROCCA 33

## Barbera del Monferrato DOC

L'etichetta ritrae la targa del civico n. 33 della diroccata Cascina Rocca, poeticamente posta in mezzo ai nostri filari: questi si estendono per 2 ettari lungo una meravigliosa dorsale, sempre esposta alle brezze tramontane.

**Annata** › 2019

**Denominazione** › Barbera del Monferrato

**Varietà** › Barbera

**Nome delle vigne di produzione** › La Rocca (AL)

**Terreno** › Calcareo marnoso - argilloso - sabbioso

**Altitudine** › 360 m a.s.l

**Tipo di allevamento** › Guyot in conduzione BIO (in conversione)

**Densità** › 4.500 piante per ettaro

**Produzione per pianta** › 1.000 gr

**Vinificazione** › Raccolta manuale in cassette, fermentazione spontanea a temperatura controllata, macerazione di 6-8 giorni malolattica in tini d'acciaio.

**Affinamento** › In tonneaux per 8-10 mesi, almeno un anno in bottiglia.

**Produzione** › 2.200. La Cascina Rocca 33 viene prodotto solo nelle annate migliori.