



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 tramontana.

Annata › 2022 annata calda e siccitosa che ha determinato vini di grande vigore

Denominazione › Barbera del Monferrato DOC, da vigna unica

Varietà › Barbera

Occasione di consumo e abbinamenti › battuta di fassona, bollito di carni e formaggi stagionati

Sentori descrittivi › rosso rubino impenetrabile; aromi di frutti rossi, prugna e violetta;

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 tonneau per 8-10 mesi, almeno un anno in bottiglia.

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