



BARTÖN

Fara D.O.C.

VITIGNI: 70% Nebbiolo, 30% Vespolina
ZONA D'ORIGINE: Alto Piemonte, Fara

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

ANNO D'IMPIANTO: 2008
ALTITUDINE: 235 *m s.l.m*
TERRENO: 25% sabbie, 45% limo, 30% argille
SUPERFICIE: 1 ettaro
DENSITA' D'IMPIANTO: 4000 piante ad ettaro

VENDEMMIA: manuale in cassette, 3 ottobre 2015
VINIFICAZIONE: diraspatura, pigiatura soffice e fermentazione in acciaio, macerazione di 23 giorni.
Malolattica in legno.
LIEVITI: selezionati
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28° C.
AFFINAMENTO: resta in botte grande in rovere di Allier (21 Hl) per i 20 mesi ed in bottiglia almeno per 4 mesi.

DATI ANALITICI

GRADO ALCOLICO COMPLESSIVO: 12,93%
ACIDITA' TOTALE: 5,92 g/l

IMBOTTIGLIAMENTO: 20 febbraio 2018
BOTTIGLIE PRODOTTE: 2800