



## TOURGNA'

**Barbera del Monferrato Superiore DOCG  
Vino Biologico**



### >> VIGNETO

**Localizzazione** Comune di Ovada foglio 1 mappale 490p

**Terreno** limo-argilloso a reazione sub-alkalina

**Esposizione** pieno mezzogiorno

**Uve** 100% Barbera **Viti per ettaro** 4500

**Forma di allevamento** vigneti a controspalliera potati a Guyot

**Tecniche colturali:** il Castello di Grillano applica il metodo di agricoltura biologica non solo evitando l'uso di pesticidi di sintesi, diserbanti e concimi "chimici", ma anche preservando la fertilità del terreno grazie a lavorazioni appropriate e a concimazioni verdi (sovescio), in accordo con i ritmi della natura. Il suolo viene così rivitalizzato. Il vigneto è gestito in modo equilibrato con la potatura rispettosa della fisiologia della pianta, l'attenta gestione della chioma (potatura verde e defoliazione), lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione (diradamento dei grappoli). Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità e di sincera espressione del terroir.

**Epoca di vendemmia:** inizio Ottobre

### >> CANTINA

**Vinificazione:** di tipo tradizionale. L'uva opportunamente selezionata va incontro alla pigiatura e ad una lunga macerazione, che consente di estrarre quanto più dalle bucce. Dopo un anno di permanenza in legno – inframmezzata da alcuni travasi all'aria – diventa una delle migliori espressioni di uno dei vitigni ambasciatori del Piemonte nel Mondo.

### >> SCHEDE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso porpora con riflessi granati presenti, vivi e accattivanti. Profumo inebriante, particolareggiato, a sviluppare sentori di frutta secca, boisè ben incorporato. Gusto tantrico, delle diverse individualità ecco l'espressione dell'unicità, quindi la massima fusione del lavoro del vignaiolo fino all'imbottigliamento.

### >> DATI ANALITICI

Vendemmia	<b>2018</b>
Titolo alcolometrico % vol	14,14
Acidità totale g/l	5,77
Estratto secco g/l	29
Zuccheri g/l	<0,5
SO2 totale mg/l	70



**CERTIFICAZIONI:** i vini del Castello di Grillano sono certificati Biologici da ICEA.