



BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Certificato Biologico



VIGNETO

Uve: 100% Barbera

Viti per ettaro: 4500 - anni di impianto tra il 1983 e il 2002.

Forma di allevamento: vigneti a controspalliera potati a Guyot

Localizzazione: Piemonte - Comune di Ovada foglio 1 mappale 490p

Esposizione: pieno mezzogiorno

Terreno: limo-argilloso a reazione sub-alcalina

Tecniche colturali: l'Azienda Vitivinicola **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, quali il 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 con la potatura verde e la defoliazione, lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione via diradamento dei grappoli. Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità.

CANTINA

Vinificazione: da uve selezionate barbera vinificate in purezza, una fermentazione spontanea con l'ausilio della temperatura controllata e una macerazione di 8 – 10 giorni, si ottiene un vino importante che con la malolattica spontanea ed un opportuno affinamento in acciaio di oltre 12 mesi, è punto di riferimento per la produzione enologica piemontese.

SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino tendente al porpora.

Profumo fresco, pulito e caratteristico.

Gusto avvolgente, rotondo, lungo in bocca. Retrogusto quasi dolce.

DATI ANALITICI

Vendemmia	2019
Titolo alcolometrico % vol	14,51
Acidità totale g/l	5,18
Estratto secco g/l	30
Zuccheri g/l	0,5
Anidride solforosa totale mg/l	72



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

Vini anche idonei a una dieta vegana.