

## Bricco Garitta



### Barbera d'Asti

*Denominazione d'origine controllata e garantita*

|  |   |
|--|---|
| <i>Vitigno</i>                           | <i>100 % Barbera (At 84 / 420A)</i>   |
| <i>Esposizione</i>                       | <i>Sud-Est, Sud e Sud-Ovest</i>   |
| <i>Altimetria</i>                        | <i>310 m s.l.m.</i>   |
| <i>Forma d'allevamento</i>               | <i>Controspalliera con potatura a guyot basso con 5.000 ceppi per ettaro</i>  |
| <i>Terreno</i>                           | <i>Di medio impasto tendente al calcareo con buona ritenzione idrica</i>  |
| <i>Clima</i>                             | <i>Mediterraneo con qualche influsso continentale specialmente in inverno; dalla primavera all'autunno è importante la presenza abituale del vento di direzione Sud denominato "Marin", che aumenta l'escursione termica giorno-notte.</i>  |
| <i>Anno d'impianto</i>                   | <i>1969-1980</i>  |
| <i>Vendemmia</i>                         | <i>Manuale in piccole ceste.</i>  |
| <i>Resa media d'uva per ettaro</i>       | <i>9.0 Ton.</i>   |
| <i>Vinificazione</i>                     | <i>Diraspapigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo (12-13 °C) per 4 giorni, quindi si scalda la massa per un giorno a 27 °C e si prosegue la fermentazione per una settimana a 24 °C. Fine fermentazione e malolattica in acciaio dove rimane sino all'imbottigliamento</i> |
| <i>Assemblaggio pre-imbottigliamento</i> | <i>3 mesi</i>   |
| <i>Filtrazione</i>                       | <i>Non prevista</i>   |
| <i>Affinamento minimo in bottiglia</i>   | <i>3 mesi</i>   |
| <i>Caratteristiche enologica</i>         | <ul style="list-style-type: none"><li>• <i>gradazione alcolometrica 14,95 % vol.</i></li><li>• <i>acidità totale 5,90 g/l</i></li><li>• <i>pH 3,55</i></li><li>• <i>SO<sub>2</sub> 72 mg/l</i></li><li>• <i>estratto secco 32,20 g/l</i></li></ul>                                  |
| <i>Abbinamenti gastronomici</i>          | <i>Secondi piatti, insaccati e formaggi a media e lunga stagionatura</i>  |
| <i>Periodo di consumo</i>                | <i>almeno 10 anni</i>   |
| <i>Presentazione commerciale</i>         | <i>6 bottiglie 750 ml in scatola di cartone. 12 bottiglie 750 ml in scatola di cartone. 1 magnum 1500 ml in astuccio di cartone. 12 litri (quarto di brenta) in cassa di legno</i>  |

