

# Barbera d'Alba Martina

Comune di produzione: **Monforte d'Alba**

Uva: **Barbera**

Prima annata di produzione: **1988**

Superficie del vigneto: **3,5 ettari**

Esposizione e altimetria: **sud, sud-ovest 380 metri d'altezza**

Tipologia del terreno: **medio impasto calcareo tendente al sabbioso**

Sistema di allevamento e densità d'impianto:

**Guyot, 4500 viti per ettaro**

Età media delle viti in produzione: **35 anni**

Epoca e conduzione della vendemmia: **terza decade di settembre, prima settimana d'ottobre con raccolta manuale.**

La vinificazione del Barbera d'Alba Martina prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino si affina in barriques di rovere francese per il 50% nuove e per il 50% di un anno.

*Municipality of production: **Monforte d'Alba***

*Grape: **Barbera***

*First vintage: **1988***

*Vineyard area under vine: **3.5 hectares***

*Aspect and height above sea level: **south-facing, 380 metres***

*Soil type: **moderately loose-packed, slightly sandy, limestone-based***

*Vine training system and planting density:*

***Guyot-trained at 4,500 vines per hectare.***

*Average age of productive vines: **35 years***

*Harvest period and method: **last 10 days of September and first 10 days of October, manual harvest.***

*The vinification procedure for Barbera d'Alba Martina involves alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After malolactic fermentation, the wine is aged in 50% new french barriques and 50% one year old.*

