

Scheda tecnica vino "BARBABUC Barrique"

Zona di produzione: Susa (Torino)

Tipo di terreno: Fluvio-glaciale ricco di ghiaia e sabbia, reazione sub alcalina e ben dotato di potassio e fosforo.

Vitigni: vino ottenuto da un blend di uve autoctone della valle di susa quali Avanà (4-5%) Chatus (40%), Bequet(35%) e in percentuali variabili altri vitigni a bacca rossa originari della fascia pedemontana piemontese come la Neretta Cuneese, Lambrusca di Alessandria, Barbera (20%).

Altitudine: 515 m slm.

Esposizione: sud-ovest

Sistema di Allevamento: controspalliera e potatura a guyot
densità di impianto 11.200 ceppi ettaro

Età del vigneto: vigneto storico disetaneo (probabile anni 70)

Produzione per ha: 70 q.li

Macerazione: sulle bucce per 10 gg poi chiarifica e stabilizzazione a freddo in vasca di acciaio per circa 7 mesi e successivo passaggio in barrique per 8 mesi circa

Produzione: 300 bottiglie