

Scheda tecnica vino "LOU BARIO"

Zona di produzione: Giaglione (Torino)

Tipo di terreno: Ripidi terrazzamenti che contengono suolo di versante piuttosto superficiale e ricco di ghiaia e sabbia

Vitigni: vino ottenuto da vitigno Moscato Bianco conosciuto in Valle di Susa con il nome di Muscat

Altitudine: 760 m slm.

Esposizione: sud-ovest

Sistema di Allevamento: controspalliera e potatura a guyot
densità di impianto 12.000 ceppi ettaro

Età del vigneto: 40 anni

Produzione per ha: 65 q.li

Vinificazione: sulle bucce per 12 ore, successiva torchiatura in pressa pneumatica e chiarifica mediante flottazione in azoto e fermentazione alcolica a temperatura controllata. Affinamento e stabilizzazione a freddo in acciaio.

Produzione: 450 bottiglie