

DOC

CORINO

*Barbera d'Alba*  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

CIABOT DÙ RE



# Barbera d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## CIABOT DÙ RE

<b>Zona di produzione:</b>	La Morra-Piemonte
<b>Vitigno:</b>	100% Barbera
<b>Esposizione:</b>	ovest/sud-ovest
<b>Tipo di terreno:</b>	argilloso-calcareo
<b>Resa per ettaro:</b>	6.000 kg di uva
<b>Vinificazione:</b>	5-7 gg macerazione in acciaio inox
<b>Affinamento:</b>	18 mesi in barrique 50% nuove e 50% usate, 3 mesi in acciaio inox
<b>Bottiglie prodotte:</b>	2.500 ca

<b>Production area:</b>	<i>La Morra-Piemonte</i>
<b>Grapes:</b>	<i>100% Barbera</i>
<b>Exposure:</b>	<i>west/south-west</i>
<b>Soil:</b>	<i>clayey and calcareous</i>
<b>Grapes per hectare:</b>	<i>6.000 kg</i>
<b>Vinification:</b>	<i>maceration on the skins for 5-7 days in stainless steel vats</i>
<b>Ageing:</b>	<i>18 months in barrique 50% of them new and 50% used and 3 months in stainless steel vats</i>
<b>Yearly production about:</b>	<i>2.500 bottles</i>

### Processo di Vinificazione:

*5-7 gg di macerazione a temperatura variante da 25 a 30° C in rotofermentatore. Dopo la svinatura passaggio in vasche d'acciaio per precipitazione dei fondi. Fine fermentazione degli zuccheri e fermentazione malolattica in barriques 50% nuove e 50% usate, dove rimane per 18 mesi. Dopodichè viene assemblato in acciaio dove rimane per 3-4 mesi, al termine dei quali viene imbottigliato e messo in commercio.*

### Wine-making process:

*5-7 days of maceration in temperature-controlled rotary fermenters at 25-30°C. After the drawing off, it is decanted into stainless steel tanks for the precipitation of deposits. Sugar fermentation and malolactic fermentation take place in barrels - 50% of them new and 50% used -, where the wine remains for 18 months. After that it is blended in steel tanks, where it remains for 3-4 months, at the end of which it is bottled and placed on the market.*