

CALA delle MANDRIE

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA

Vitigno:
Barbera

Vinificazione:
fermentazione in tini di acciaio inossidabile per circa 18 giorni ad una temperatura massima di 30/32°C. Nel periodo di macerazione il mosto subisce frequenti rimontaggi fino ad arrivare anche a 12 al giorno nel momento di massima estrazione. Dopo la svinatura è travasato in fusti di rovere da 500 litri dove avviene la fermentazione malolattica

Affinamento:
in fusti di rovere francese da 500 litri per 18 mesi; in bottiglia per 10 mesi.
Caratteristiche organolettiche:
rosso rubino violaceo fitto, al naso si presenta con intense note di ciliegia matura, prugna e mora. In bocca è ricco, di corpo, con acidità equilibrata. Persistente e lungo il finale.

Si accompagna a:
brasati, piatti di carne, arrostiti, stufati, selvaggina, formaggi stagionati.

Quantità prodotta:
8000 bottiglie.



Grape variety: Barbera

Winemaking process:
fermentation in inox-steel vats for about 18 days at max. temperature of 30/32°C. During maceration, the must is pumped over the cap several times (up to 12 times a day during the period of maximum extraction). After racking, the must is transferred in 500-liter French oak tonneaux, where malo-lactic fermentation takes place.

Refining:
in 500-liter French oak tonneaux for 18 months; in the bottle for 10 months.

Organoleptic characteristics:
dense ruby-red and violet-hued, it unveils intense ripe cherry, plum and blackberry notes to the nose. The flavour is rich, full-bodied, with balanced acidity and long-lingering after-taste.

Serve with: braised meats, meat dishes, roasts, stews, game and matured cheeses.

Production: 8000 bottles.

laGiribaldina

Vitigno:
Barbera

Provenienza uve:
comune di
Calamandrana
Regione San Vito

Vigneti:
vigneto "Giribaldi "

Superficie:
1,6 ettari,
ceppi/ha 5600

Esposizione:
sud-est

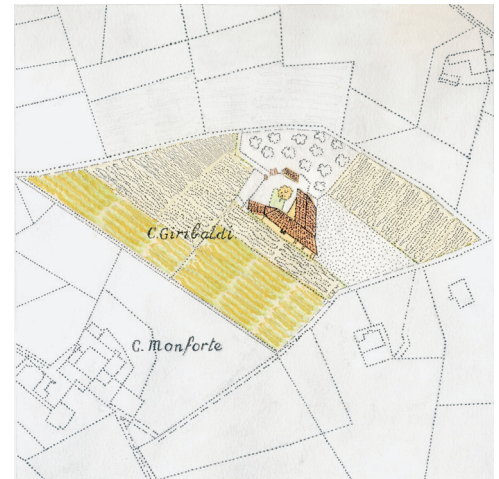
Resa:
circa 50q/ha,
35 hl/ha

Suoli:
limoso-marnosi
sabbia 40%,
limo 42%,
argilla 18%

CALA delle MANDRIE

BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA

Da uve Barbera provenienti dal miglior vigneto di proprietà situato a Calamandrana, sulla destra del Torrente Belbo in Regione San Vito. Il vigneto è stato selezionato per la produzione del "Nizza".



Barbera grapes selection, all coming from an old estate vineyard set in Calamandrana, on the right side of the Belbo river in Regione San Vito. The vineyard has been selected for the "Nizza" production.

Grape variety:
Barbera
Grapes origin:
Calamandrana - Regione San Vito
Vineyards:
vigneto "Giribaldi "
Area:
1.6 hectares, vines/ha 5600
Exposure:
South-East
Yield:
approx. 5 t/ha, 35 hl/ha
Soils:
silty-marly
sand 40%, silt 42%, clay 18%



Azienda Agricola La Giribaldina
Regione San Vito, 39 - 14042 Calamandrana. Asti. Italia
phone +39 0141718043. Fax +39 0141769842
info@giribaldina.com - www.giribaldina.com

