



Barbera d'Alba Superiore

La Matta

In Langa si coltiva la vite da tempo immemore. La sua collocazione fra le Alpi e gli Appennini da origine ad un clima temperato continentale, che unitamente alle sue Terre Bianche, ed alla particolare conformazione delle colline genera vini di grandissimo carattere e globalmente riconosciuti.

Uvaggio: Barbera

Vendemmia: Ottobre

Vigneti: Vigna Casà, Roero e Vigna San Sebastiano, Langa

Macerazione: 8 giorni

FML: 100%

Affinamento: 12 mesi in botti di legno francese

Analisi chimiche

Alcol: 15% vol.

Acidità totale: 5,9 g/L

Estratto secco: 28,7 g/L