



## 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**