

CROJA

DENOMINAZIONE: Barbera D'asti DOCG

VARIETA' UVA: 100 % Barbera

VINIFICAZIONE: La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano ed in piccole ceste. Diraspapigiatura quindi fermentazione in vasche di cemento dopo la quale segue la steccatura del cappello di vinaccia e si continua la macerazione con le bucce per 15-20 giorni, quindi svinatura e successivo travaso in CEMENTO.

AFFINAMENTO: 10-12 mesi in cemento

ETA' MEDIA VIGNETO: 35 anni

ESPOSIZIONE: Est, sud est

ALTITUDINE: 400 m slm

COMUNE: Castel Boglione