



PIERCARLO·CULASSO

**SCHEDA TECNICA**

**BARBERA D'ALBA  
DOC SUPERIORE**



**VITIGNO:** BARBERA

**ESPOSIZIONE VIGNETI:** OVEST

**COMPOSIZIONE TERRENO:** MARNE  
CALCAREE E ARGILLOSE CON PRESENZA  
DI SABBIA

**ALTITUDINE:** 250 – 270 METRI SLM

**FERMENTAZIONE:** 15 – 20 GIORNI IN  
VASCHE D'ACCIAIO A TEMPERATURA  
CONTROLLATA, SUCCESSIVA SVINATURA  
E TRAVASO IN LEGNO DOPO QUALCHE  
SETTIMANA.

**AFFINAMENTO:** RIPOSA IN BARRIQUES  
DI ROVERE FRANCESE DI DIVERSI  
PASSAGGI.

**PRIMA ANNATA PRODOTTA:** 2020