

Cascina Luisin[®]
dal 1913

BARBERA D'ALBA AXILIUM

Vitigno: Barbera.
Esposizione del vigneto: Est.
Comune: Barbaresco (Asili).
Altitudine: 320 mt.
Età media dei ceppi: 65 anni.
Sistema di allevamento: Guyot.
Rese per ettaro: 45-50 q/ha.



Tempo di vendemmia: inizio ottobre.

Vinificazione: 100% uva Barbera.

Fermentazione: di circa 10-12 giorni con temperatura controllata di 28°C, per esaltare l'eleganza e la potenza di questo storico cru di Barbaresco.

Invecchiamento: diversamente dal barbera "Maggiur", la maturazione e la malolattica avvengono in botti di rovere di Slavonia da hl 20 per 20 mesi. Qui la Barbera acquista un gusto più armonico esaltandosi con i tannini del legno e con un'ampiezza di gusto più dolce e meno rustica.

Tempo di maturazione: 12 mesi in bottiglia.

AZIENDA AGRICOLA CASCINA LUISIN
VIA RABAJÀ, 34 BARBARESCO (CN) ITALIA TEL. 0173.635154
www.cascinaluisin.it

LANGHE - PIEMONTE - ITALIA

