



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Barbera d'Alba Superiore "La Lisi"

Ottenuto da uve Barbera prodotte nei vigneti situati in Monforte d'Alba, zona Visette.

Vitigno: 100% Barbera

Densità di impianto: 5000 piante/ha.

Quota altimetrica: 350/400 m. slm.

Esposizione: Ovest, Nord-ovest

Composizione del terreno: marnoso, bianco tufaceo.

Vinificazione: macerazione a freddo di 36 e a seguire una macerazione di circa 7 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene esclusivamente con lieviti indigeni.

Maturazione: in piccole botti di rovere per 12 mesi.

Affinamento: in bottiglia per alcuni mesi a temperatura controllata di 15° C.

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati.

Profumo: fruttato, vigoroso e fragrante. con note di lampone e frutti di bosco.

Sapore: piacevole, sapido ed equilibrato

Temperatura di conservazione: dai 14° ai 17° C.

Temperatura di servizio: 16° C.

Abbinamenti: risotti, lasagna, arrosti e formaggi.

Bottiglie prodotte: 16.500 circa

Annata: 2022





ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Barbera d'Alba Superiore "La Lisi"

Obtained from Barbera grapes produced in the vineyards located in Monforte d'Alba, Visette area

Grape variety: 100% Barbera

Planting density: 5000 plant/hectares

Elevation: 350/400 m. asl

Exposure: west, North-west

Soil composition: marly, tuff white.

Vinification: cold maceration of 36 hours, followed by maceration of about 7 days at controlled temperature. Fermentation takes place exclusively with indigenous yeasts.

Ripening: in small barrels for 12 months.

Aging: in bottle for a few months at a controlled temperature of 15°C

Color: intense ruby red with garnet reflections.

Nose: fruity, vigorous and fragrant, with notes of raspberry and berries

Taste: pleasant, savory and balanced

Storage temperature: from 14° to 17 °C.

Service temperature: 16°C.

Pairings: risotto, lasagna, roasts and cheeses.

Bottles produced: about 16.500

Vintage: 2022

