



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

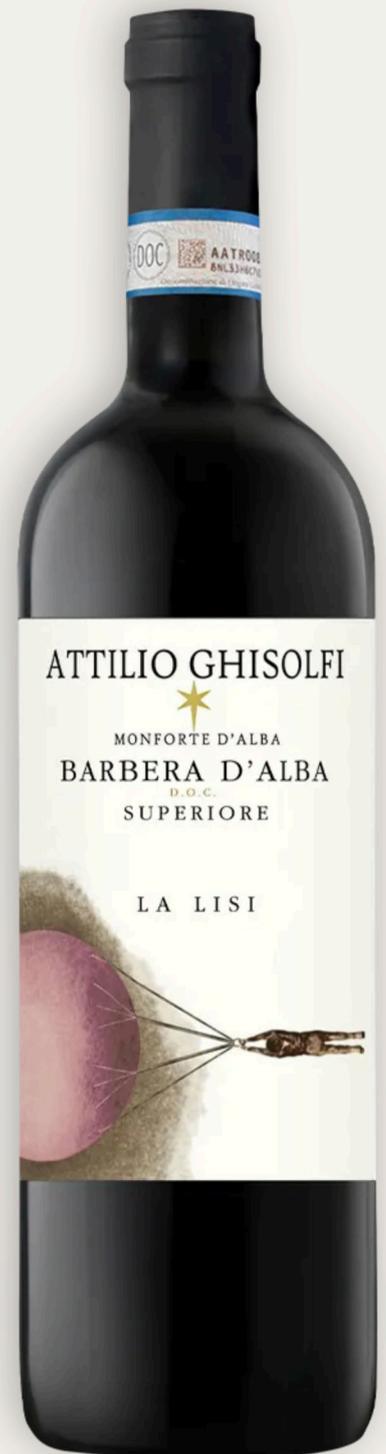
**Temperatura di conservazione:** dai 14° ai 17° C.

**Temperatura di servizio:** 16° C.

**Abbinamenti:** risotti, lasagna, arrostiti 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

