



In etichetta

**La vita  
che fiorisce,  
mia figlia Marta**

Gustosa come una mora matura, un inno di convivialità

## Barbera D'Alba DOC Superiore Marta

- Cru/MGA:** Cagnassi nel comune di Rodello  
**Vitigno:** Barbera 100%  
**Altitudine:** 500 metri slm  
**Esposizione:** Sud  
**Suolo:** limoso-sabbioso, molto calcareo, con al suo interno frequenti strati di pietra di Langa. Originato dalla Formazione di Lequio.
- Vendemmia:** manuale in cassetta  
**Vinificazione:** diraspa-pigiatura e conseguente fermentazione alcolica a temperatura controllata con macerazione delle bucce della durata media di 10 giorni. Gestione con frequenti rimontaggi e delicate follature manuali. Successivamente, la fermentazione malolattica si sviluppa naturalmente a temperatura controllata senza interventi esterni.  
**Affinamento:** rovere e acciaio
- Colore:** rosso rubino intenso, con riflessi violacei  
**Profumo:** naso dominato dai sentori fruttati in cui primeggia la mora  
**Gusto:** bocca ricca e finemente fruttata, finale leggermente speziato supportato da una freschezza tipica  
**T° di servizio:** 18° - 20° C
- Formato:** capacità 750 mL in bottiglia Albeisa da 575 gr. Chiusura tappo in silicone a matrice organica  
**N° bottiglie:** 2000 / 4000  
**1ª annata:** 2003

