



TOURGNA'
Barbera del Monferrato Superiore DOCG
Vino Biologico

>> VIGNETO

Localizzazione Comune di Ovada foglio 1 mappale 490p

Terreno limo-argilloso a reazione sub-alcalina **Esposizione** Pieno mezzogiorno

Uve 100% Barbera

Viti per ettaro 4500

Forma di allevamento vigneti a contropalliera potati a Guyot.

Tecniche colturali: il Castello di Grillano applica il metodo di agricoltura biologica non solo evitando l'uso di pesticidi di sintesi, diserbanti e concimi "chimici", ma anche preservando la fertilità del terreno grazie a lavorazioni appropriate e a concimazioni verdi (sovescio), in accordo con i ritmi della natura. Il suolo viene così rivitalizzato. Il vigneto è gestito in modo equilibrato con la potatura rispettosa della fisiologia della pianta, l'attenta gestione della chioma (potatura verde e defoliazione), lo scrupoloso controllo dello stato sanitario dell'uva, e, soprattutto, con il contenimento della produzione (diradamento dei grappoli). Queste operazioni, eseguite rigorosamente a mano da vignaioli esperti, consentono di ottenere un'uva di elevata qualità e di sincera espressione del terroir.

Epoca di vendemmia: Inizio Ottobre

>> CANTINA

Vinificazione: Di tipo tradizionale. L'uva opportunamente selezionata va incontro alla pigiatura e ad una lunga macerazione, che consente di estrarre quanto più dalle bucce. Ciò che sembrava privo di eleganza ed armonia, dopo un anno di permanenza in legno – inframmezzata da alcuni travasi all'aria – diventa una delle migliori espressioni di uno dei vitigni ambasciatori del Piemonte nel Mondo.

>> SCHEDA DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso porpora con riflessi granati presenti, vivi e accattivanti. Profumo inebriante, particolareggiato, a sviluppare sentori di frutta secca, boisè ben incorporato. Gusto tantrico, delle diverse individualità ecco l'espressione dell'unicità, quindi la massima fusione del lavoro del vignaiolo fino all'imbottigliamento.

>> DATI ANALITICI

Vendemmia	2021
Titolo alcolometrico %vol	14,29
Acidità totale g/l	5,58
Estratto secco g/l	27,7
Zuccheri g/l	<0,5
SO2 totale mg/l	9

