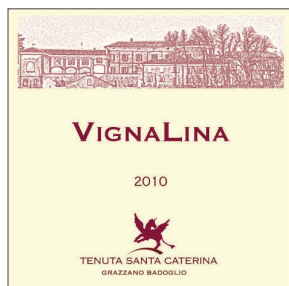


# VIGNALINA

## BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Il nome di questa Barbera è un omaggio alla nonna e alla trisavola di **Giulia**: entrambe si chiamavano **Lina**. Due grandi personalità femminili che hanno lasciato un'importante traccia di sé non solo in famiglia. Ad Asti c'è una via dedicata a **Lina Borgo**, la trisavola, per le sue benemeritenze sociali. **VignaLina** nasce nel vigneto Podere dei Mossetti e dal crinale di Cornaleto, le cui uve hanno maturazioni lente e tardive, capaci di esprimere al meglio l'identità territorio-vitigno. Ricercate esperienze tecniche, non dimenticate tradizioni, valori e insegnamenti di "vecchi di vigna" hanno consentito la concretizzazione di un sogno: **VignaLina** appunto.



2010



2009



### SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

UVAGGIO: Barbera

UBICAZIONE VIGNETO: 300 metri s.l.m. con esposizione Sud/Sud-Est

DENSITÀ PER ETTARO: da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Effettuata a mano, a partire dalla terza settimana di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28-30°C circa, a temperatura controllata

AFFINAMENTO: In fusti di rovere (30 hl) per una durata complessiva di 12 mesi e in bottiglia per ulteriori 8 mesi

PRIMA ANNATA SUL MERCATO: 2009

ENOLOGO: Mario Ronco