



azienda agricola di Fabio Gea

Nòtu Seguiva Barbaresco

Appellation : Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

Production annuelle moyenne : 1 000-2 000 bouteilles

Premier millésime produit : 2009

VIGNOBLE

Superficie totale exploitée : 0,4 ha

Encépagement : 80% Nebbiolo Lampia, 20% Nebbiolo Rosé

Composition du sol : argilo-calcaires et rare limon sablonneux sur marnes

Traitements : non-agressifs, sulfate de cuivre à doses homéopathiques, huiles essentielles, tisane végétale maison

Taille : Guyot simple

Densité de plantation : 5 000 pieds/ha en moyenne

Rendement annuel moyen : 40 à 50 hl/ha

Âge moyen des vignes : 24 ans

Exposition : Sud-ouest

VINIFICATION

Vendanges : Manuelles en cagettes

Tri : Manuel et mécanique

Fermentation alcoolique : de 3 à 4 semaines en cuves inox et béton revêtu d'époxy

Fermentation malolactique : cuves porcelaine

Degré alcoolique naturel moyen : 14,5%

Acidité moyenne : 5,75

pH moyen : 5

ÉLEVAGE

100% en barriques de chêne français de 2 et 3 vins, puis en cuves porcelaine

Durée : de 24 à 36 mois (Barbaresco), 36 à 60 mois (Barbaresco Riserva), et 6 mois en cuves porcelaine

SO₂ : de 25 à 60 mg/L

POTENTIEL DE GARDE

Entre 8 à 30 ans selon le millésime