

Cascina Luisin[®]
dal 1913

BARBARESCO RISERVA

Vitigno: Nebbiolo.
Esposizione del vigneto: Sud.
Comune: Barbaresco.
Altitudine: 270 mt.
Età media dei ceppi: 40 anni.
Sistema di allevamento: Guyot.
Rese per ettaro: 40 q/ha.



Tempo di vendemmia: metà ottobre.

Vinificazione: 100% uva Nebbiolo.

Vinificazione e Fermentazione: macerazione sulle bucce per 10 giorni approssimativamente. I primi 90 giorni in cisterne di cemento con frequente follature per una buona estrazione di colore. Nei giorni successivi una più delicata follatura per l'estrazione dei tannini nobili. Fermentazione malolattica e maturazione in botti di Slovenia da 40hl per uno sviluppo ottimale prima e dopo l'imbottigliamento.

Tempo di maturazione: il periodo di maturazione e affinamento dura dai 36 ai 48 mesi.

AZIENDA AGRICOLA CASCINA LUISIN
VIA RABAJÀ, 34 BARBARESCO (CN) ITALIA TEL. 0173.635154
www.cascinaluisin.it

LANGHE - PIEMONTE - ITALIA

