

# DIEGO CONTERNO

## BARBERA D'ALBA DOC "FERRIONE"

Vino ottenuto da uve coltivate in un appezzamento adiacente alla cantina a Monforte d'Alba, con esposizione sud-ovest a circa 500 m s.l.m.  
E' una barbera ottenuta da uve selezionate per preservarne il gusto.  
Il vino matura per dieci mesi in botti di legno da 500 litri e l'acidità e il classico sapore del barbera si uniscono in modo equilibrato.



### L'UVA

VITIGNO: barbera d'Alba presente nel comune di Monforte d'Alba, con esposizione Sud-Ovest a circa 500 m s.l.m. sul versante della collina, dove è presente la cantina, chiamato Ferrione.  
TERRENO: gli elementi principali sono l'argilla e la marna calcarea.  
SISTEMA DI COLTURA: Guyot semplice  
PRODUZIONE MEDIA: 55 Hl per ettaro

### IL VINO 2008

ALCOL: 14 %  
ACIDITA' TOTALE: 5.9 g/l  
ESTRATTO TOTALE: 27.0 g/l  
RESIDUO ZUCCHERINO: 2.3 g/l

### IL VINO 2010

ALCOL: 14 %  
ACIDITA' TOTALE: 6.3 g/l  
ESTRATTO TOTALE: 27.3 g/l  
RESIDUO ZUCCHERINO: 1.6 g/l