



c a s c i n a
G A R I T T A

Bricco Garitta

Barbera d'Asti
Denominazione d'origine controllata
2003

VITIGNO: 100 % Barbera (At 84 / 420A)

ESPOSIZIONE: Sud-Est, Sud e Sud-Ovest.

ALTIMETRIA: 310 m s.l.m.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot basso con 5.000 ceppi per ettaro.

TERRENO: di medio impasto tendente al calcareo con buona ritenzione idrica.

CLIMA: mediterraneo con qualche influsso continentale specialmente in inverno; dalla primavera all'autunno è importante la presenza abituale del vento di direzione Sud denominato "Marin", che aumenta l'escursione termica giorno-notte.

ANNO D'IMPIANTO: 1969-1980

VENDEMMIA: manuale in piccole ceste.

DATA DELLA VENDEMMIA: dal 10 al 15 ottobre 2003.

RESA MEDIA D'UVA PER ETTARO: 7.0 Ton.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura, fermentazione con macerazione a cappello sommerso per 15 giorni ca., con un delestage e un rimontaggio giornaliero durante la prima settimana.
Maturazione in acciaio fino all'imbottigliamento nel mese di giugno.

ASSEMBLAGGIO PRE-IMBOTTIGLIAMENTO: 3 mesi.

FILTRAZIONE: no

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO: 15-16 e 19 luglio 2004.

AFFINAMENTO MINIMO IN BOTTIGLIA: tre mesi

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE BRICCO GARITTA 2003:

gradazione alcolometrica 14,27 % vol.

acidità totale 5,90 g/l

pH 3,60

SO2 95 mg/l

estratto secco 33,50 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: secondi piatti, insaccati e formaggi a media e lunga stagionatura.

PERIODO DI CONSUMO: 2004-2010.

PRESENTAZIONE COMMERCIALE: 12 mezze bottiglie 375 ml in scatola di cartone.

6 bottiglie 750 ml in scatola di cartone.

12 bottiglie 750 ml in scatola di cartone.

1 magnum 1500 ml in astuccio di cartone.

12 litri (quarto di brenta) in cassa di legno