



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

# Il Morinaccio

Barbera del Monferrato  
Denominazione d'origine controllata  
vivace  
2003

**VITIGNO:** 100 % Barbera

**ESPOSIZIONE:** Est, Sud-Est e Nord-Est.

**ALTIMETRIA:** 280-310 m s.l.m.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** Guyot basso con in media 4.000-4.500 ceppi per ettaro.

**TERRENO:** di medio impasto tendente all'argilloso.

**CLIMA:** mediterraneo con qualche influsso continentale specialmente in inverno; dalla primavera all'autunno è importante la presenza quotidiana del vento di direzione sud denominato "Marin", che rinfresca le giornate più assolate.

**ANNO D'IMPIANTO:** dal 1969 al 1985.

**VENDEMMIA:** manuale in piccole ceste.

**DATA DELLA VENDEMMIA:** 23 settembre 2003.

**RESA MEDIA D'UVA PER ETTARO:** 8.0 Ton.

**VINIFICAZIONE:** diraspapigiatura, fermentazione e macerazione a cappello sommerso per un totale di 10 giorni.

Dopo la svinatura, favorita la fermentazione malo-lattica, il prodotto sosta in vasca sino al momento della "presa di spuma": infatti, l'anidride carbonica (CO<sub>2</sub>) che provoca la leggera effervescenza deriva da una rifermentazione naturale in autoclave con lieviti selezionati.

**FILTRAZIONE:** brillantante con farina fossile.

**DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO:** 10 febbraio 2004.

**AFFINAMENTO MINIMO IN BOTTIGLIA:** 1 mese.

**CARATTERISTICHE ENOLOGICHE IL MORINACCIO 2003:**

gradazione alcolometrica 12,50 % vol.

acidità totale 5,60 g/l

pH 3,5

SO<sub>2</sub> 70 mg/l

estratto secco 27,00 g/l

sovrapressione di CO<sub>2</sub> a 20°C 1 bar ca.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** per la vivacità e spensieratezza è adatta a tutto pasto.

**PERIODO DI CONSUMO:** 2003-2005

**PRESENTAZIONE COMMERCIALE:** dodici bottiglie 750 ml. in scatola di cartone.