

# SETECÀPITA

## BARBERA D'ASTI D.O.C.G. SUPERIORE

Il nome **Setecàpita**, di chiara origine dialettale veneta, è un omaggio a un contadino che per cinquant'anni ha coltivato questo vigneto e che aveva come interloquire "setecàpita" nel suo parlare della vita e del lavoro in campagna. Le uve Barbera provengono da un versante di collina esposto a mezzogiorno. Rilevante il grado di pendenza, 300 metri sul livello del mare. Il suolo si presenta sciolto, limo-sabbioso, con significativa presenza di calcare e con una discreta dotazione di sostanza organica. Queste caratteristiche morfologiche sono ottimali e rappresentano un delicato equilibrio fra i vari fattori vocati alla coltivazione del vitigno Barbera. L'oculata scelta dei portainnesti e dei cloni, determinata dalle analisi

microbiologiche del terreno, fan sì che il prodotto finale abbia sempre come condizione primaria un elegante rapporto tra profumi e aromi del territorio monferrino.



### SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

UVAGGIO: Barbera

UBICAZIONE VIGNETO: 300 metri s.l.m. con esposizione Sud/Sud-Ovest

DENSITÀ PER ETTARO: da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Effettuata a mano, a partire dalla terza settimana di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28-30°C circa, a temperatura controllata

AFFINAMENTO: In fusti di rovere francese tonneaux per 14 mesi e successivamente in bottiglia per un periodo non inferiore a 8 mesi

PRIMA ANNATA SUL MERCATO: 2008

ENOLOGO: Mario Ronco

2010



2009



2008

