

## **Truccone**

Barbera del Monferrato DOC  
2023

### **Uve / Grapes**

Barbera

### **Vigna / Vineyard**

Mix di vigne con età ed esposizioni diverse, tutte su suoli calcarei con diverse matrici di limo e argilla.

A mix of vineyards of different ages and exposures, all on limestone soils with varying amounts of silt and clay.

### **Vinificazione / Vinification**

Raccolta manuale di varie vigne che per età, altitudine ed esposizione hanno momenti di raccolta diversi, generalmente la vendemmia avviene tra metà e fine Settembre. Fermentazione spontanea di circa 7-10 giorni in vasche di acciaio e di cemento.

Manual harvest from various vineyards that have different harvest times due to age, altitude and exposure, generally harvesting takes place between mid- and late September. Spontaneous fermentation of about 7-10 days in steel and cement tanks.

### **Affinamento / Aging**

L'affinamento avviene per circa 10 mesi tra cemento e acciaio. Viene imbottigliato l'estate successiva alla vendemmia e va in commercio dopo qualche mese.

It is aged for about 10 months between cement and steel. It is bottled the summer following the harvest and goes on sale after a few months.

