



FESILA

Barbera d'Alba DOC



MonteOliveto
di Casà



La stella e la mitologia: Fesila corrisponde alla stella denominata Teta² Tauri e dista circa 155 anni luce dalla terra. Questa fa parte della costellazione delle Iadi situata sul muso della costellazione del Toro. Con riferimento al mito greco, Fesila è una delle ninfe boschive nutrici di Dioniso.

L'annata: 2008

Il vitigno: Barbera 100%

Il Vigneto

L'origine (comune e zona): Monticello d'Alba, Monteoliveto di Casà

Il tipo di suolo: Terreno franco sabbioso a pH subalcalino

L'esposizione: Sud

L'altitudine: 250-320 metri sul livello del mare

L'età delle viti: 3 anni

Il sistema di impianto: Controspalliera

Il sistema di potatura: Guyot

Il numero di viti a ettaro: 4.500 piante

La produzione ad ettaro: 5.200 litri

L'Annata

Il giudizio sintetico: 4 stelle su 5

La valutazione analitica: Il 2008 è stata un'annata molto equilibrata dal punto di vista meteorologico con un inverno freddo con discrete nevicate, una primavera piovosa fresca e un'estate asciutta e con temperature miti. L'autunno, ancora fresco e con poche precipitazioni, ha favorito molto la maturazione dell'uva. Dopo la vendemmia, si sono avute abbondanti piogge, seguite da nevicate che hanno riportato la piovosità media ai livelli ottimali (800 mm/anno).

La Vendemmia

L'epoca di vendemmia: Fine di settembre

Tipo di vendemmia: Raccolta manuale con cassette forate

Le caratteristiche delle uve alla vendemmia: Brix: 22,0° / Acidità: 8,50 ‰ / pH: 3,01

La Cantina

La pigiatura: Pigiatura meccanica con diraspatura

La fermentazione: Vinificazione in rosso a cappello emerso con controllo della temperatura e rimontaggi giornalieri

Il tipo di lieviti: Lieviti selezionati autoctoni

La macerazione: 10 giorni

La maturazione: In contenitori di acciaio inox per 6 mesi

L'imbottigliamento: A metà giugno 2009

L'affinamento in bottiglia: Almeno 2 mesi in cantina

Le bottiglie prodotte: 4.581 bottiglie da 75 Cl

Il Vino

La gradazione alcolica: 13,00 % Vol

L'acidità totale: 6,20 ‰

Il pH: 3,40

Gli zuccheri residui: inferiore ai 2 g/l

La temperatura di servizio: 18°C

I Caratteri Organolettici

Colore: Rosso rubino cardinalizio impeccabile

Profumo: Decisamente fruttato, con gradevoli sentori di prugna, ciliegia, anche sotto spirito e reminiscenze floreali legate alla rosa

Sapore: Secco, di buona struttura e sapidità, con decisa nota acidula e bella persistenza aromatica.

The star and the mythology: Fesila. The star is identified with the name Teta² Tauri and it is about 155 light years from Earth. It is part of the lades: this group of stars is located on the muzzle of the Taurus star cluster. Fesila is one of the nymphs of the woods and she helped raise Dionisus.

Vintage: 2008

Grape variety: Barbera 100%

The Vineyard

Area of origin: Monticello d'Alba, località Monteoliveto di Casà

Soil: Sand with subalkaline pH

Exposure: South

Altitude: 250-300 m above sea level

Age of vines: 3 years old

Pruning system: Guyot

Density per hectare: 4,500 vines/ha

Yield per hectare: 5,200 l/ha

The Vintage

The 2008 vintage was extremely balanced: it had a cold winter with a discrete amount of snow, a cool and rainy spring and a dry and moderately hot summer. The cool fall had scarce rainfall and it favoured the ripening of the grape. After the harvest, the frequency of rain increased up to optimal levels (800 mm/year).

The Harvest

Time of harvest: End of September

Method: Hand harvested with small vented bins.

Charateristics of grapes at harvest: Brix: 22,0 / Initial Acidity: 8,50 ‰ / pH: 3,01

The Winemaking

Pressing: Mechanical pressing with destemming

Fermentation: Temperature controlled fermentation with daily pumpovers.

Type of yeasts: Selected local yeasts

Skin contact: 10 days

Ageing: In stainless steel vats for 6 months

Bottling: Mid June 2009

Bottle ageing: 2 months

Tot. bottles produced: 4,581 bottles of 75 cl

The Wine

Alcohol: 13,00 %

Total Acidity: 6,20 ‰

Final pH: 3,40

Residual Sugars: Less than 2 g/l

Serving Temperature: 18° C / 64° F

Tasting Notes:

Dark and intense ruby in the glass. Extremely fruity nose with scents of blackberries, plums, cherries, rose petals and a gentle aroma of cinnamon. This Barbera simply explodes in the mid palate with its freshness and surprises with its warm and intense dark fruit and fabulous balanced acidity.



MonteOliveto
di Casà

Frazione Casà 1 - 12066 Monticello d'Alba (CN) Italy - Tel. +39.0173.64850 - Cell. +39.333.1004647

www.monteolivetodicasa.it

infopoint@monteolivetodicasa.it