

# Bunéis

## ORIGINE

Piemonte DOC

## ANNATA

2001.

## UVE

Barbera 90%, Merlot 10%.

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Le uve provengono dal vigneto che, all'interno dello splendido anfiteatro naturale della Val del Temp, gode della più favorevole esposizione a sud. I terreni sono a tessitura franco-limoso-argillosa, a reazione subalcalina, profondi, evolutisi su depositi eluvio-colluviali di copertura delle formazioni più antiche riconducibili alle Argille di Lugagnano e alle Sabbie di Asti.

## METODO DI ALLEVAMENTO

Guyot classico.

## DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 mila ceppi per ettaro.

## RESA

52 quintali di uve per ettaro.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

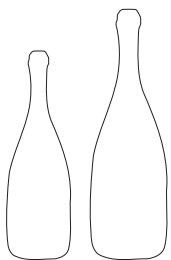
Tradizionale in rosso entro fermentini orizzontali, con delicata macerazione delle bucce, dopo la pigiatura e diraspatura delle uve vendemmiate a mano. Trascorse 2 settimane si svina e si procede poi al completamento della fermentazione malolattica. L'affinamento è di 1 anno in tonneau da 500 e 700 litri e ulteriori 8 mesi in bottiglia.

## GRADAZIONE ALCOLICA

14% in volume.

## PRODUTTORE

Prodotto e imbottigliato all'origine dal viticoltore.  
Castello del Poggio - Frazione Poggio, 9  
14038 Portacomaro Stazione - Asti  
Tel. 0141 202543 - Fax 0141 202682  
e-mail: [info@poggio.it](mailto:info@poggio.it)  
[www.poggio.it](http://www.poggio.it)



1,5 lt.

3 lt.