



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

# Barbera d'Alba Superiore

## "La Lisi"

Ottenuto da uve Barbera prodotte nei vigneti situati in Monforte d'Alba, zona Visette.

Il nome La Lisi deriva da "Lisirun", il vecchio cascinale dove la nostra famiglia ha mosso i primi passi nel mondo della viticoltura.

**Vitigno:** 100% Barbera

**Età del vigneto:** 15-30 anni.

**Densità di impianto:** 5000 piante/ha.

**Quota altimetrica:** 350/400 m. slm.

**Esposizione:** Ovest/Nord-ovest.

**Terreno:** Marnoso, calcareo.

**Vinificazione:** Macerazione a freddo di 36 e a seguire una macerazione di circa 7 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene esclusivamente con lieviti indigeni.

**Maturazione:** In piccole botti di rovere per 12 mesi.

**Affinamento:** In bottiglia per alcuni mesi a temperatura controllata di 15° C.

**Colore:** Rosso rubino intenso, con riflessi granati.

**Profumo:** Fruttato, vigoroso e fragrante. con note di lampone e frutti di bosco.

**Sapore:** Piacevole, sapido ed equilibrato.

**Temperatura di conservazione:** dai 14° ai 17° C.

**Temperatura di servizio:** 16° C.

**Abbinamenti:** Risotti, lasagna, arrostiti e formaggi.

**Bottiglie prodotte:** 13.500 circa.





ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA



# Barbera d'Alba Superiore

## "La Lisi"

Obtained from Barbera grapes produced in the vineyards located in Monforte d'Alba, Visette area.

The name La Lisi derives from "Lisirun", the old farmhouse where our family took its first steps in the world of viticulture.

**Grape variety:** 100% Barbera

**Average age:** 15-30 years.

**Planting density:** 5000 plant/ha.

**Altitude:** 350/400 m. Asl.

**Exposure:** West/North-west

**Soil:** Marly, calcareous.

**Vinification:** Cold maceration of 36 hours, followed by maceration of about 7 days at controlled temperature. Fermentation takes place exclusively with indigenous yeasts.

**Ripening:** In small barrels for 12 months.

**Aging:** In bottle for a few months at a controlled temperature of 15°C

**Color:** Intense ruby red with garnet reflections.

**Bouquet:** Fruity, vigorous and fragrant, with notes of raspberry and berries

**Taste:** Pleasant, savory and balanced

**Storage temperature:** from 14° to 17 °C.

**Service temperature:** 16°C.

**Pairings:** Risotto, lasagna, roasts and cheeses.

**Bottles produced:** About 13.500.

