



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: 22 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 ore, a seguire la macerazione prosegue per altri 6 giorni a temperatura moderata. La fermentazione avviene esclusivamente con lieviti indigeni.

Maturazione: In vasche d'acciaio per 12 mesi per preservare la freschezza dei sentori fruttati e la tipicità varietale.

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

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati, quasi impenetrabile.

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

Sapore: Piacevole, sapido ed equilibrato.

Temperatura di conservazione: Dai 14° ai 17° C.

Temperatura di servizio: 16° C.

Abbinamenti: Antipasti caldi, risotti, lasagne e formaggi.

Bottiglie prodotte: 12.000 circa.





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 of Vineyards: 22 years.

Planting density: 5000 plant/ha.

Altitude: 350/400 m. a.s.l.

Exposure: West/North-West.

Soil: Marly, calcareous.

Vinification: Cold maceration lasts 36 hours, followed by another 6 days at a moderate temperature. Fermentation occurs exclusively with indigenous yeasts.

Aging: In steel tanks for 12 months to preserve the freshness of the fruity aromas and the varietal typicality.

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

Color: Intense ruby red with garnet reflections, almost impenetrable.

Bouquet: Fruity, vigorous and fragrant with notes of raspberry, berries and wild strawberry.

Taste: Pleasant, savoury and balanced.

Storage temperature: from 14 to 17 °C.

Service temperature: 16°C.

Pairings: Hot appetizers, risottos, lasagna and cheeses.

Bottles produced: About 12.000.

