



PAITIN



Campolive è un vigneto molto erto sul confine tra la Serraboella ed il Bricco di Neive, sito sotto la strada della Montà del Bricco. Chiamato già dai monaci che in passato possedevano questo sito: il campo dell'oliva. Probabilmente visto la posizione molto calda e riparata secoli fa era adibito alla coltivazione dell'olivo.

PRIMA ANNATA: Possiamo far risalire il nostro primo Barbera d'Alba Campolive al 1991 quando acquistammo questa proprietà. Vi furono per un breve periodo anche qualche uva a bacca bianca che venne vinificata per un breve periodo.

UVAGGIO: 100% Barbera

TERRENO: Terreni molto bianchi, con una tessitura leggermente più grossolana e sabbiosa rispetto a quello presente pochi metri più a monte. Qui il substrato è già quello delle formazioni di Lequio.

ESPOSIZIONE ed ALTTUDINE: Sud-Ovest, 250-270 mslm.

ALLEVAMENTO: Guyot, impianto circa anno 1970.

VITICOLTURA: biologica con l'utilizzo di soli composti rameici e sulfurei naturali, non viene praticato diserbo bensì sfalcatura manuale o meccanica, la raccolta è esclusivamente manuale.

VINIFICAZIONE: Il Barbera nelle nostre cantine viene vinificato tutto con la medesima filosofia: pigiadiraspatura, circa 2 settimane di fermentazione e macerazione in acciaio. Si porta poi al finire dell'inverno il vino in legno dove riposa non meno di 1 anno. I legni sono normalmente botti da 10 ettolitri, oppure botti recenti di dimensioni maggiori, sempre di rovere di Slavonia.