



**Zona di produzione:**  
Montalbera  
Castagnole Monferrato  
Monferrato - Piemonte.

**Vigneto:**  
sistema di allevamento Gnjot  
basso con 10-12 gemme sul  
capo a frutto.

**Vitigno:**  
Barbera 100% lavorato in  
purezza.

**Vinificazione:**  
tradizionale in rosso, con  
permanenza delle vinacce a  
contatto con il mosto per un  
periodo non inferiore ai 10  
giorni, rifermentazione in  
autoclave per circa 40 giorni.

**Affinamento:**  
maturazione in vasche di acciaio  
inox e successivamente in  
bottiglia posizionata in senso  
verticale per almeno 2 mesi.  
Longevità non inferiore ai 2-4  
anni.

**Colore:**  
rosso rubino violaceo  
sgargiante.

**Profumo:**  
note floreali e fruttate con  
sentori tipici di frutti di bosco e  
ciliegie mature.

**Sapore:**  
fresco e vivace, di buon corpo  
e morbida stoffa.

**Bottiglia:**  
bordolese Nobile gr.500 - vetro  
colore Uvag.

**Tappo:**  
sughero 24x45

**Formati disponibili:**  
bottiglia L.0,75.

**Dati analitici:**

**Gradazione alcolica:**  
da 12,50 a 13,50 gradi in base  
all'annata.

**Acidità Totale:** 5,4-5,8 g/lt.

**Zuccheri residui:** 3-4 g/lt.

**Estratto secco:** 27-29 g/lt.



## BARBERA DEL MONFERRATO

denominazione di origine  
controllata

LA BRIOSA - *Frizzante*

Le origini di questo vitigno sono certamente antichissime ma i primi documenti che ne danno testimonianza risalgono solamente a qualche secolo fa'.

Si può quasi certamente affermare che il nome barbera derivi da Vitis Vinifera Montisferratensis, quindi - vite del Monferrato - con chiare origini nella zona a cavallo tra le province di Asti ed Alessandria. Il Barbera del Monferrato d.o.c. "frizzante" nasce da un'antica usanza della zona astigiana dei vini vivaci. Da tempo immemorabile infatti, i Barbera più beverini e gradevoli, non atti all'invecchiamento, venivano imbottigliati con anticipo finendo quindi le fermentazioni in bottiglia e presentando al consumatore quella caratteristica vena di "briosità".

Si narra che in alcuni casi, per dar maggior risalto alla "spuma", venisse inserito all'atto dell'imbottigliamento, un chicco di grano nella bottiglia che con il tempo aumentava la presenza di gas disciolto nel liquido. Leggende o verità il Barbera del Monferrato "frizzante" riscuote da oltre un quarto di secolo un crescente successo tra gli appassionati, grazie alla Sua grande freschezza, agilità di beva e duttilità.

Non è "vivace" non è "frizzante" ma è

LA BRIOSA.