

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

**Vigneto:**  
sistema di allevamento Gnjot  
basso con 8-9 gemme sul capo  
a frutto.

**Vitigno:**  
Barbera 100% lavorato in  
purezza - Vendemmia in  
leggera sovra-maturazione  
direttamente in vigna.

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

**Affinamento:**  
maturazione in vasche di acciaio  
inox e successivamente in  
bottiglia posizionata in senso  
orizzontale per almeno 3 mesi.  
Longevità non inferiore ai 5-7  
anni.

**Colore:**  
rosso rubino intenso.

**Profumo:**  
intenso, persistente, potente e  
caratteristico con sentori di  
frutta matura e confettura.

**Sapore:**  
buona acidità tipica dei barbera,  
armonico, di corpo ed equilibrio,  
persistente e potente con  
sentori netti di mirtillo, ciliegia  
e prugna, note di pepe nero e  
confettura.

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

**Tappo:**  
sughero 24x45

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

**Dati analitici:**

**Gradazione alcolica:**  
da 12,00 a 14,00 gradi in base  
all'annata.

**Acidità Totale:** 5,3-5,6 g/lt.

**Zuccheri residui:** 2-3 g/lt.

**Estratto secco:** 30-32 g/lt.



## BARBERA D'ASTI

denominazione di origine  
controllata e garantita

### LA RIBELLE

Vino rappresentativo della  
tradizione enologica  
piemontese. Le origini di questo  
vitigno sono certamente  
antichissime, ma i primi  
documenti che ne danno  
testimonianza risalgono  
solamente a qualche secolo fa'.  
La prima traccia scritta del  
Barbera si trova in un  
documento del XVII secolo  
conservato nel comune di Nizza  
Monferrato ma se ne fa  
menzione ufficiale solo nel 1798,  
alla stesura della prima

ampelografia dei vitigni coltivati  
sul territorio piemontese.  
Il primo cantore poetico del  
Barbera fu' Giosuè Carducci  
che scrisse di "*generosa  
Barbera*" capace di far sentir  
forte chi la beve. Più di recente  
Cesare Pavese scrisse di  
questo vino in una delle Sue  
tante lettere definendolo  
"*leggendario*".

Con l'annata 2008 viene  
concessa la D.O.C.G. ulterior  
riconoscimento alla grande  
qualità di questo vino.

Montalbera appella la Sua  
Barbera come "LA RIBELLE"  
per sottolineare la "*ribellione*"  
alla maggior parte delle Barbere  
presenti sul mercato tutte  
standarizzate dal "*concetto  
legno*".

Si presenta al consumatore  
attento ed esigente un vino  
estremamente elegante,  
di freschezza e duttilità,  
dall'imponente frutto ottenibile  
esclusivamente con vendemmie  
in leggera sovra-maturazione e  
lento affinamento in vasche  
d'acciaio e bottiglia.

*Barbera d'Asti d.o.c.g.  
LA RIBELLE, di colore rosso  
rubino intenso, persistente e  
potente con sentori netti di  
mirtillo, ciliegia e prugna, note  
di pepe nero e confettura.*