

Zona di produzione:
Montalbera – Vigne vecchie
con più di 20 anni
Castagnole Monferrato
Monferrato - Piemonte.

Vigneto:
sistema di allevamento Gujot
basso con 7-8 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 a giorni
12.

Affinamento:
maturazione parte in botti
grandi h. 30 e parte in barrique
di rovere francese selezionato
per circa 12-15 mesi in base
all'annata. Stemperamento in
vasche di acciaio inox per 1
mese e successivo affinamento
in bottiglia per almeno 6 mesi
posizionata in senso
orizzontale. Longevità tra i 7 e
i 10 anni.

Colore:
rosso rubino intenso.

Profumo:
intenso, persistente, potente e
caratteristico con netti sentori
di confettura, tabacco e cuoio
conciato.

Sapore:
potente e caratteristico al
palato, di buona ed equilibrata
acidità tipica dei barbera.
Setoso, morbido e armonico,
di gran struttura e persistenza.

Bottiglia:
bordeaux serie 15 - pesante-
gr. 750 - limited edition - spalla
larga - conica - colore Verde
Antico.

Tappo:
sughero 26x45.

Formati disponibili:
bottiglia Magnum L. 1,50
bottiglia L. 0,75.

Dati analitici:

Gradazione alcolica:
da 13,50 a 15,00 gradi in base
all'annata.

Acidità Totale: 4,6-5,5 g/l.

Zuccheri residui: 3-4 g/l.

Estratto secco: 32-34 g/l.



BARBERA D' ASTI

denominazione di origine
controllata e garantita

Lequilibrio
SUPERIORE

Dalla vendemmia 2008, nasce
una nuova Barbera firmata
Montalbera innovandosi e
vestendosi di ulterior qualità
d'eccellenza per l'originalità
delle caratteristiche organo-
lettiche, il miglioramento del
livello di maturazione delle uve,
l'utilizzo di tecniche di vini-
ficazione personalizzate.

È stato condotto un preciso
studio attento e peculiare per
ricercare le "vigne vecchie" con
le migliori esposizioni del corpo
aziendale. La vendemmia è in
leggera sovra-maturazione per
cercar di stemperare l'acidità
imponente tipica dei barbera e
dar maggior dolcezza palatale.
La Sua dote virtuosa la
ritroviamo sicuramente nella
souplesse morbida tannica del
Suo gusto... questo fa sì che
sia un vino moderno, eclettico
e versatile, nonché più prezioso.
Aspetti fondamentali, indis-
pensabili per far fronte ad un
contesto nazionale e interna-
zionale molto competitivo.

Rinnovarsi vuol dire stare al
passo con i tempi, mettersi
sempre in discussione, vivere
la modernità con la sapienza e
l'esperienza del passato, per
questo la Barbera d'Asti docg
LEQUILIBRIO è il vino di oggi
e del futuro... già descritto dalla
compagine sensorialista
come...un piccolo fuoriclasse
di saudezza e morbidezza
gustativa veramente favolosa.

... che prugna avvolgente,
delicata e suadente pone in
gran luce la Barbera d'Asti
LEQUILIBRIO 2009.

La pulizia olfattiva è l'acme
enologico del tasting con la Sua
nettezza esecutiva.
Prugna e ciliegia di souplesse
morbida/tannica favolosa da
fissare diamantifera in bacheca.