

MONTALBERA®

## LEQUILIBRIO®

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

---

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato, Piemonte.

**Vigneto:**

sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto.

**Vitigno:**

Barbera 100% lavorata in purezza.

**Vinificazione:**

tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo non inferiore ai 12 giorni.

**Affinamento:**

maturazione dai 15 ai 18 mesi in equilibrio tra barriques, tonneaux e botti grandi. Rigorosamente legno derivante dalla regione dell'allier francese. Stemperamento in vasche di acciaio inox per 1 mese e successivo affinamento in bottiglia per almeno 6/8 mesi posizionata in senso orizzontale. Longevità oltre 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:**

Bordolese serie 15.  
Pesante 750 g.  
Limited edition.  
Spalla larga conica.  
Vetro colore verde antico.

**Tappo:**

sughero "prima scelta a mano",  
monopezzo 26×49.

**Formati disponibili:**

bottiglia Magnum 1,50 L.  
bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

da 13,50 a 15 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.

