

## La Ribelle®

### Barbera d'Asti DOCG

---

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

**Vigneto:**

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

**Vitigno:**

Barbera.

**Vinificazione:**

Tradizionale in rosso.

**Invecchiamento:**

Invecchiamento in vasche di acciaio.

**Colore:**

Rosso porpora intenso con riflessi violacei in gioventù.

**Profumo:**

Intenso, persistente, potente e caratteristico con sentori netti di mirtillo e amarena in confettura.

**Sapore:**

Buona acidità tipica dei barbera, armonico, di corpo ed equilibrio, persistente e potente con sentori netti di mirtillo, amarena in confettura.

**Bottiglia:**

Borgognotta. Vetro tipo uvag.

**Tappo:**

Sughero tecnico.

**Formati disponibili:**

Bottiglia 0,75 L.

**Gradazione alcolica:**

Da 13,50 gradi in base all'annata.

