

# MONTALBERA®

## LEQUILIBRIO®

### Barbera d'Asti DOCG Superiore

---

**Zona di produzione:**

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

**Vigneto:**

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

**Vitigno:**

Barbera.

**Vinificazione:**

Tradizionale in rosso.

**Affinamento:**

Affinamento dai 10 ai 15 mesi in "Lequilibrio" tra barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. Successivo affinamento in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

**Colore:**

Rosso rubino intenso.

**Profumo:**

Confettura di piccoli frutti rossi, lampone e note di ribes, si mescolano a cioccolato amaro e sottobosco.

**Sapore:**

Lungo e morbido con un avvolgente e armonico corredo tannico, di buona ed equilibrata acidità tipica dei Barbera.

**Bottiglia:**

Bordolese serie 15.

Pesante 750 g.

Limited edition.

Spalla larga conica.

Vetro colore verde antico.

**Tappo:**

Sughero "prima scelta a mano", monopezzo 26x49.

**Formati disponibili:**

Bottiglia magnum 1,50 L

Bottiglia 0,75 L

**Gradazione alcolica:**

Da 13,50 a 15,00 gradi in base all'annata.

