

MONTALBERA®

SOLO ACCIAIO® 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 e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

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:

Bordolese Nobile.
Pesante 500 g.
Vetro tipo uvag.

Tappo:

Sughero tecnico 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 15 gradi in base all'annata.

