

MONTALBERA®

SOLO ACCIAIO®

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

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

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

Vitigno:

Barbera 100% lavorata in purezza. Vendemmia in leggera sovra-maturazione direttamente in vigna.

Vinificazione:

tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo non inferiore ai 10 giorni.

Affinamento:

maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 3 mesi. Longevità non inferiore ai 3-5 anni.

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 500 g - Vetro colore uvag.

Tappo:

Sughero monopezzo 26x45.

Formati disponibili:

bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

da 13 a 14 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,3-5,6 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

29-31 g/L.

