

MONTALBERA®

LA BRIOSA®

BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.

Frizzante

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

sistema di allevamento Guyot basso con 9-10 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 10 giorni, rifermentazione "NATURALE" in autoclave per circa 40 giorni.

Affinamento:

maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 2 mesi. Longevità non inferiore ai 2-4 anni.

Colore:

rosso sgargiante.

Profumo:

sentori tipici di confettura, frutti di bosco e ciliegie appena mature.

Sapore:

fresco e vivace, di buon corpo e morbida stoffa.

Bottiglia:

bordolese Nobile 500 g - Vetro colore uvag.

Tappo:

Diam 5 – 26×45.

Formati disponibili:

bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,4-5,8 g/L.

Zuccheri residui:

3-4 g/L.

Estratto secco:

27-29 g/L.

