

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.

Invecchiamento:

Invecchiamento dai 10 ai 12 mesi in "Lequilibrio" tra barriques, tonneaux e botti grandi di rovere francese. Successivo invecchiamento 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 0,75 L.

Magnum 1,50 L.

Gradazione alcolica:

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

