

MONTALBERA®

NUDA®

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

Superiore

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

sistema di allevamento Guyot basso con 7-8 gemme sul capo a frutto, con diradamento nei primi mesi estivi.

Vitigno:

Barbera 100% lavorata in purezza - Vigna del Notaio.

Vinificazione:

tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo non inferiore ai 15 giorni.

Affinamento:

maturazione minima di 15/20 mesi in barriques selezionate per 2/3 nuove, provenienti dalla regione dell'Allier francese. Longevità tra i 10 e i 15 anni.

Colore:

rosso rubino intenso tendente al mattonata.

Profumo:

intenso, persistente, potente e caratteristico con netti sentori di confettura, tabacco e cuoio conciato.

Sapore:

potente e caratteristico al palato, con spiccata acidità tipica dei Barbera. Gran struttura e persistenza.

Bottiglia:

Borgognotta pesante 600 g - Limited edition - Vetro colore verde antico.

Tappo:

sughero "prima scelta a mano" Monopezzo 26x49.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Bottiglia Jéroboam 3 L.

(Non in vendita Riserva Speciale Franco Morando#Luca Martini)

Gradazione alcolica:

da 14,50 a 16 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

4,6-5,5 g/L.

Zuccheri residui:

2-3 g/L.

Estratto secco:

34-36 g/L.

