



BARBERA D'ASTI DOCG "Monzu"

La Barbera è il vino rosso più tipico dell'astigiano, legato alle antiche tradizioni contadine, che ha saputo rinnovarsi per rispondere a esigenze e gusti diversi. La compattezza dei suoi grappoli lo rendono facilmente riconoscibile, così come le sue foglie che in autunno si tingono di rosso e fanno risplendere le colline di colori vivaci. Questa versione, dopo un adeguato invecchiamento in barrique di rovere, assume forza e vigore con spiccata personalità e alto pregio. È un vino longevo, apprezzato anche dopo molti anni di permanenza in bottiglia.

IN VIGNA

Collocazione Geografica

Comune di Albugnano (AT), 500 metri s.l.m. con esposizione sud.

Varietà: Barbera

Epoca di raccolta: selettiva vendemmia manuale, con cernita delle uve perfettamente mature, generalmente nella terza decade di settembre a seconda del livello di maturazione dei grappoli.

Anno di impianto: 1975, 2011

Sistema di allevamento: gujot

Tipologia di terreno: marne di sant'Agata, franco calcareo

Resa ettaro: 80 q/ha

IN CANTINA

Sistema di vinificazione: diraspapigiatura a cui segue la vinificazione tradizionale delle uve Barbera in purezza con macerazione di 10-12 gg, fermentazione alcolica controllata attentamente che si conclude con svinatura e innesco della fermentazione malolattica; una volta che quest'ultima è terminata il vino viene travasato ed elevato in barrique di rovere per l'affinamento, che si protrae per circa 12 mesi.

Affinamento: in botte di rovere piccola per 12 mesi

Periodo di imbottigliamento: 18 mesi successivi alla vendemmia

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Formati disponibili: 0,75l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Rosso rubino con piacevoli riflessi porpora e sfumature tendenti al granato con l'invecchiamento, al naso è complesso, austero, svela sentori fruttati con leggere note speziate e tostate ben amalgamate. In bocca caldo, asciutto, armonico, di buona struttura e persistenza, tannini gradevoli e rotondi sul finale.

Consigli per abbinamento: A tavola si adatta con primi piatti importanti, arrosti di cacciagione e con formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°



Az. Agr. Alle Tre Colline
di Carossa Franco
Albugnano (AT), Italia

www.alletrecolline.com
info@alletrecolline.com