

AZIENDA AGRICOLA
GALLO
-MONTABONE-
Cascina Cabonaldo

“La Fea”

BARBERA D'ASTI DOCG

La Barbera è la “Signora” delle nostre colline.

Vitigno presente da sempre nella zona di Montabone, vinificato da generazioni, è un vero classico Piemontese.

Le bottiglie di “La Fea” rappresentano quanto di meglio ci sa dare questa nobile uva: solo i grappoli migliori provenienti da alcuni nostri vigneti della omonima collina, ben esposti e con terreni prevalentemente sabbiosi, vengono utilizzati per produrlo. Raccolte solitamente tra fine settembre e le prime settimane di ottobre, seguono la tradizionale fermentazione in rosso, con l’aggiunta di uno o due délestage, per estrarre struttura, colore ed aromi tipici del vitigno.

Il vino ottenuto ha un colore rosso rubino carico, un’acidità tipica e spiccata, ma piacevole, un buon corpo equilibrato, accompagnato da un bouquet ricco e armonioso, dovuto soprattutto all’altitudine dei nostri vigneti (350 m slm) che ci aiuta ad ottenere ogni anno Barbere eleganti e profumate, oltre che di buon corpo.

La maturazione del vino si svolge dapprima in acciaio, poi in una botte di cemento, affinando per 12 mesi.

Imbottigliato a luglio, riposa ancora alcuni mesi in bottiglia.

“La Fea” si abbina perfettamente ad ogni piatto di carne, selvaggina, e da giovane è ottimo anche con le caldarroste. le sue caratteristiche gli permettono di essere invecchiato per lungo tempo.



Vendemmia 2022

Uve: Barbera 100%

Origine: Montabone, AT, Piemonte

Tipo di suolo: medio impasto con prevalenza di sabbia

Altitudine media dei vigneti: 350 m slm

Alcohol 14,5% VOL

Colore: Rosso rubino intenso

Temperatura di servizio: 18-20°C

Quando berlo: 2023-2026