

M e da uve Barbera

Monleale Colli Tortonesi Barbera DOC

Vitigno: barbera 100%

Tipologia del terreno: Marnoso calcareo.

Tecnica di coltivazione: 4000 ceppi/ettaro con forma di allevamento “guyot” diradamento delle uve e coltivazione del vigneto in conversione biologica, prodotto esclusivamente dalle vigne più vecchie dell’azienda con un’età di oltre 70 anni.



Raccolta uve: tradizionale a mano.

Tipologia del prodotto: vino rosso strutturato, con elevato grado alcolico, ottenuto solo nelle annate migliori, dal colore rosso rubino carico.

Di gusto rotondo e piacevole, ma con la caratteristica nota acida tipica della Barbera con sentori di frutti rossi maturi e vaniglia ma con note speziate.

Invecchiato in botti di medie dimensioni di rovere da dodici a ventiquattro mesi, in base alle annate, e successivamente imbottigliato e affinato grazie a una lunga permanenza in bottiglia.

Acidità totale media: 7.0 - 7.5 g/l

Zuccheri residui: 2 g/l

Solfatara totale media: 50 mg/l

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: Si abbina ottimamente con piatti impegnativi a base di carne rossa e cacciagione.