

Montebruna

Une terre qui parle. C'est le message d'où prend sa source le projet qui a amené à la réalisation de l'étiquette. Les lettres composant le nom indiquent les nombreuses parcelles de terrain qui ont été acquises pour reconstituer cette propriété, possédant une combinaison idéale de caractéristiques œnologiques, qui est Montebruna.

De plus, elles rappellent les rangées de vignes dessinées de façon calligraphique par les mots des poésies, issues des émotions éveillées en leurs auteurs. Ainsi, par un processus naturel d'identification entre la vigne et les vers qui lui sont dédiés, nous avons pu donner une voix à une terre qui a beaucoup à raconter, et donner une forme à son vin qui a déjà beaucoup à dire.

APPELLATION: Barbera d'Asti d.o.c.g.

CÉPAGE: barbera

VIGNOBLES: Cru Montebruna à Rocchetta Tanaro.

FERMENTATION: en cuves d'acier, pendant 2 semaines à température contrôlée.

MATURATION: 1 année dans de grands fûts de chêne de 20, 35 et 55 hl.

CARACTÉRISTIQUES: robe de couleur rouge rubis violacé. Bouquet: il frappe par ses parfums très nets de cerise mûre et de petits fruits rouges.

GOÛT: la bouche est profonde, pleine, harmonieuse, avec une finale longue et persistante qui termine sur l'amande. Excellent, équilibré, parfumé, facile à boire. Il accompagne bien les pâtes, les viandes blanches ou rouges, les fromages et la charcuterie.

À servir à une température de 15-17 °C.



“Braidà”