

La Monella

Il padre di *Giacomo Bologna* selezionava in cantina la botte di Barbera più ribelle ed esuberante, la chiamava “**La Monella**” e si riconosceva per il suo caratteristico ed incontenibile frizzare.

DENOMINAZIONE: Barbera del Monferrato Frizzante d.o.c.

VARIETÀ: Barbera.

VIGNETI: diversi, prevalentemente giovani, con una densità media di 5000 piante per ettaro.

FERMENTAZIONE: fermentazione-macerazione sulle bucce per 10 giorni.

MATURAZIONE: affinamento per almeno 4 mesi in acciaio con presa di spuma in autoclave. Segue un affinamento in bottiglia di circa 2 mesi.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino violaceo sgargiante, schiuma briosa, leggermente frizzante.

Profumo fragrante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore straordinariamente vivace, molto fresco, “allegro e incontenibile”, buon corpo e morbida stoffa.

Questo barbera ben si accompagna a piatti di salumi, pastasciutte in genere e con intingoli saporiti. Perfetto con bolliti, grigliate miste, arrostiti e umidi di carni rosse, e con cacciagione delicata.

Da bere giovane, stappato al momento, fresco di cantina.

Servire a 10-12 °C in primavera-estate, 18 °C in autunno-inverno.



“Braidida”