

Montebruna

Una tierra que habla. Es este el mensaje que dio inicio al proyecto que ha llevado a la realización de esta etiqueta. Las letras que componen su nombre representan las numerosas parcelas de terreno que fueron compradas para constituir esa propiedad, de gran valor enológico, que es Montebruna.

Éstas además nos recuerdan las hileras dibujadas, caligráficamente, con las palabras de las poesías nacidas de las emociones vividas por sus autores.

Y es así, en un proceso natural de identificación de la viña con los poemas que a ella se han dedicado, que se ha dado voz a esta tierra que tiene mucho que contar y ha dado forma a su vino, que es ya mucho decir.

DENOMINACIÓN: Barbera d'Asti D.O.C.G.

VARIEDAD: barbera

VIÑEDOS: Cru Montebruna en Rocchetta Tanaro.

FERMENTACIÓN: en cubas de acero por 2 semanas a temperatura controlada.

ENVEJECIMIENTO: 1 año en grandes barricas de roble de 20, 35 y 55 hectolitros. Características: color rojo rubí violáceo.

PERFUME: impresiona con perfumes bien definidos de cereza madura y de pequeñas frutas rojas.

SABOR: en la boca es profundo, lleno, armonioso, con un final largo que mantiene la persistencia gustativa y termina en almendras. Excelente, equilibrado, fragante, sumamente agradable de beber. Acompaña los primeros platos a base de pasta, segundos de carnes blancas o rojas, quesos y embutidos.

Servir a 15 - 17°C.



“Braidà”