

Montebruna

Una terra che parla. È questo il messaggio da cui muove il progetto che ha condotto alla realizzazione dell'etichetta.

Le lettere che compongono il nome rappresentano i numerosi appezzamenti di terreno che sono stati acquisiti per ricostituire quella proprietà, di grande valore enologico, che è Montebruna.

Esse inoltre si richiamano ai filari disegnati, calligraficamente, dalle parole delle poesie, nate dalle emozioni suscitate nei loro autori.

Così, attraverso un naturale processo di identificazione tra la vigna ed i versi a lei dedicati, si è data voce a una terra che ha molto da raccontare e dato forma al suo vino che ha già molto da dire.

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

VARIETÀ: barbera

VIGNETI: Cru Montebruna in Rocchetta Tanaro.

FERMENTAZIONE: in vasche d'acciaio, per 2 settimane a temperatura controllata.

MATURAZIONE: 1 anno in grandi botti di rovere da 20, 35 e 55 hl.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino violaceo.

PROFUMO: colpisce per profumi molto netti di ciliegia matura e piccoli frutti rossi.

SAPORE: in bocca è profondo, pieno, armonico, con un finale lungo che mantiene la persistenza gustativa e termina con la mandorla. Eccellente, equilibrato, fragrante, di ottima bevibilità. Accompagna primi a base di pasta, secondi di carne bianca o rossa, formaggi e insaccati.

SERVIRE A 15-17 °C.



“Braidaloro”