



BARBERA DEL MONFERRATO

denominazione di origine controllata

Vivace

LA BRIOSA®

Le origini di questo vitigno sono certamente antichissime ma i primi documenti che ne danno testimonianza risalgono solamente a qualche secolo fa'. Si può quasi certamente affermare che il nome barbera derivi da Vitis Vinifera Montisferratensis, quindi - vite del Monferrato - con chiare origini nella zona a cavallo tra le province di Asti ed Alessandria. Il Barbera del Monferrato d.o.c. "vivace" nasce da un'antica usanza della zona astigiana dei vini vivaci. Da tempo immemorabile infatti, i Barbera più beverini e gradevoli, non atti all'invecchiamento, venivano imbottigliati con anticipo finendo quindi le fermentazioni in bottiglia e presentando al consumatore quella caratteristica vena di "briosità". Si narra che in alcuni casi, per dar maggior risalto alla "spuma", venisse inserito all'atto dell'imbottigliamento, un chicco di grano nella bottiglia che con il tempo aumentava la presenza di gas disciolto nel liquido. Leggenda o verità il Barbera del Monferrato vivace riscuote da oltre un quarto di secolo un crescente successo tra gli appassionati, grazie alla Sua grande freschezza, agilità di beva e duttilità.

Non è "vivace" non è "frizzante" ma è LA BRIOSA®.

Zona di produzione: Montalbera - Castagnole Monferrato - Monferrato - Piemonte.

Vigneto: sistema di allevamento Gujot basso con 10-12 gemme sul capo a frutto.

Vitigno: Barbera 100% lavorato in purezza.

Vinificazione: tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo non inferiore ai 10 giorni, rifermentazione in autoclave per circa 40 giorni.

Affinamento: Maturazione rigorosamente in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 2 mesi. Longevità non inferiore ai 3 anni.

Colore: Rosso rubino violaceo sgargiante.

Profumo: Note floreali e fruttate con sentori tipici di frutti di bosco e ciliegie mature.

Sapore: Morbido e vivace, molto fresco, buon corpo e morbida stoffa.

Bottiglia: Bordolese Med gr. 500-Vetro- colore Uvag.

Tappo: sughero 24x45

Dati analitici:

Gradazione alcolica complessiva: da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata.

Acidità Totale: 5,8-6,3 g/lt.

Zuccheri residui: 3-4 g/lt

Estratto secco: 27-29 g/lt

