



**BARBERA D'ASTI**  
denominazione di origine controllata e garantita

**LA RIBELLE®**

Vino rappresentativo della tradizione enologica piemontese. Le origini di questo vitigno sono certamente antichissime, ma i primi documenti che ne danno testimonianza risalgono solamente a qualche secolo fa. La prima traccia scritta del Barbera si trova in un documento del XVII secolo conservato nel comune di Nizza Monferrato ma se ne fa menzione ufficiale solo nel 1798, alla stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese. Il primo cantore poetico del Barbera fu Giosuè Carducci che scrisse di "generosa Barbera" capace di far sentir forte chi la beve. Più di recente Cesare Pavese scrisse di questo vino in una delle Sue lettere definendolo "leggendario". Con l'annata 2008 viene concessa la D.O.C.G. ulterior riconoscimento alla grande qualità di questo vino. Montalbera appella la Sua Barbera come "LA RIBELLE" per sottolineare la "ribellione" alla maggior parte delle Barbere presenti sul mercato tutte standardizzate dal "concetto legno". Si presenta al consumatore attento ed esigente un vino estremamente elegante, di freschezza e duttilità, dall'imponente frutto ottenibile esclusivamente con una lenta maturazione in vasche d'acciaio e un prolungato affinamento in bottiglia.

*Barbera d'Asti d.o.c.g. LA RIBELLE, di colore rosso rubino intenso, persistente e potente con sentori netti di mirtillo, ciliegia e prugna, note di pepe nero e confettura.*

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

**Vigneto:** sistema di allevamento Gujot basso con 8-9 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.

**Affinamento:** Maturazione rigorosamente in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 3 mesi. Longevità non inferiore ai 5-7 anni.

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Profumo:** intenso, persistente, potente e caratteristico con sentori di frutta matura e confettura.

**Sapore:** Secco, armonico, di corpo ed equilibrio, grande struttura e persistenza con note di frutta matura e pepe nero.

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

**Tappo:** sughero 24x45

**Dati analitici:**

**Gradazione alcolica complessiva:** da 13,00 a 14,00 gradi in base all'annata.

**Acidità Totale:** 4,8-5,6 g/lt.

**Zuccheri residui:** 2 g/lt

**Estratto secco:** 30-32 g/lt