

BARBERA DEL MONFERRATO

DOC

FRIZZANTE



Le origini di questo vino 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 e Alessandria. Il Barbera del Monferrato d.o.c. "Frizzante" 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.

Leggende o verità il Barbera del Monferrato "Frizzante" 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 BRIOSA.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 10-12 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Barbera 100% lavorata 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 in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 2 mesi. Longevità non inferiore ai 2-4 anni.

Colore:

Rosso rubino di un violaceo sgargiante.

Profumo:

Note floreali e fruttate con sentori tipici di frutti di bosco e ciliege mature.

Sapore:

Fresco e vivace, di buon corpo e morbida stoffa.

Bottiglia:

Bordolese Nobile 500 gr. vetro colore UVAG.

Tappo:

Sughero 24x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 12,50 a 13,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,4-5,8 g/Lt.

Zuccheri residui:

3-4 g/Lt.

Estratto secco:

27-29 g/Lt.

