

MONTEdelMARE

BARBERA D'ASTI

Vitigno:

100% Barbera

Vinificazione:

fermentazione in tini di acciaio inossidabile per circa 10 giorni ad una temperatura massima di 28/30°C.

Durante la macerazione si effettuano frequenti irrorazioni con il mosto sul cappello di vinaccia per ottenere la massima estrazione.

Affinamento:

8 mesi in acciaio e 2 in bottiglia

Caratteristiche organolettiche:

rosso rubino scuro, al naso emergono note fruttate con toni di lampone e menta, in bocca è caldo e vellutato con struttura piena e lieve tannino nel finale.

Si accompagna a:

antipasti, salumi, primi piatti, carni bianche, pesci d'acqua dolce, formaggi freschi



Produced with grapes coming from new vineyards, restored from earlier Barbera rows invaded by wood. The remains of the past, such as wells, troughs and cavities are still present



Grape variety: Barbera

Grapes origin: Vaglio Serra Val Sarmassa nature reserve località Montedelmare

Vineyards: vigneto "Monte del Mare"

Area: 3 hectares; planted in 2000, 2003, 2004 vines/ha 5800

Exposure: South

Yield: approx. 8 t/ha, 56 hl/ha

Soils: sandy sand 82%, silt 15%, clay 3%

la  Giribaldina

Azienda Agricola La Giribaldina
Frazione San Vito, 39 - 14042 Calamandrana, Asti, Italia
phone +39 0141718043
info@giribaldina.com - www.giribaldina.com