Barbera del Monferrato

ROSSO

INFO

Annate: 2023, 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Barbera
Suolo: Calcareo Argilloso
Estensione del vigneto: 7,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione in botti di rovere di Slavonia da 60 hl e macerazione sulle bucce di 12-15 giorni. Affinamento negli stessi contenitori per 6-12 mesi.
Solforosa totale: 35 mg/l
Bottiglie prodotte: 9.000

PRODUTTORE

TENUTA MIGLIAVACCA
Francesco Brezza

PERCHÉ

La Barbera del Monferrato di Tenuta Migliavacca è un vino rosso di carattere, che abbraccia la bocca per avvolgerla con corposa suadenza, la coccola con pertinente acidità e la abbandona con un finale nervoso e di classe, degno di una barbera di razza.

QUANDO

Quando è il momento di condividere un brindisi un piccolo traguardo, sciacquate in un dito di vino rosso le acciughe sotto sale, dei nostri mari o dell'oceano che siano, ma sode, carnose, e fragranti; poi stappate la Barbera del Monferrato di Tenuta Migliavacca per dare inizio alla festa.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it