

Barbera del Monferrato



ROSSO

INFO

Annate: 2021, 2022

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Piemonte

Vitigno: Barbera

Suolo: Calcereo 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: Diraspigiatura, 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 suadanza, 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.

