Barbera del Monferrato Superiore

ROSSO

INFO

Annate: 2021, 2023
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Barbera
Suolo: Calcareo Argilloso
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione in botti di rovere di Slavonia da 60 hl e macerazione sulle bucce di 15-20 giorni. Affinamento negli stessi contenitori per 24mesi.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 3.300

PRODUTTORE

TENUTA MIGLIAVACCA
Francesco Brezza

PERCHÉ

La Barbera del Monferrato Superiore di Tenuta Migliavacca è un vino rosso elegante e autorevole, di spezia e di corpo, che racconta il proprio territorio con serietà ma senza degnazione, che non rifugge la complessità ma non indulge alla leziosità.

QUANDO

La giovinetta Barbera del Monferrato Superiore di Tenuta Migliavacca reca in dote il patrimonio di tradizione e sapienza del padre Francesco Brezza ed è promessa in sposa al nobile carrello delle grandi carni della tradizione italiana, arrosti e bolliti, che l'attende per celebrare un matrimonio di complessità e di buon gusto.

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