

# 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

**Quantità prodotta:**  
25.000 bottiglie.



**Grape variety:**  
100% Barbera

**Winemaking process:**  
fermentation in inox-steel vats for about 10 days at max. temperature of 28/30°C. During maceration, the marcs cap is frequently sprayed with the must in order to attain the maximum extraction.

**Refining:**  
8 months in steel vats and 2 months in the bottle

**Organoleptic characteristics:**  
dark ruby red, the scent unveils fruity notes with raspberry and mint fragrances, the flavour is hot and smooth, full-structured with light tannin in aftertaste.

**Serve with:**  
hors d'œuvres, sliced meat, first courses, white meat, fresh-water fish, fresh cheese

**Production:**  
25,000 bottles.

  
**la Giribaldina**

**Vitigno:**  
Barbera

**Provenienza uve:**  
comune di  
Vaglio Serra  
Riserva Naturale  
della Val Sarmassa  
loc. Montedelmare

**Vigneti:**  
Monte del Mare

**Superficie:**  
3 ettari

**Impianto:**  
2000, 2003, 2004;  
ceppi/ha 5800

**Esposizione:**  
sud

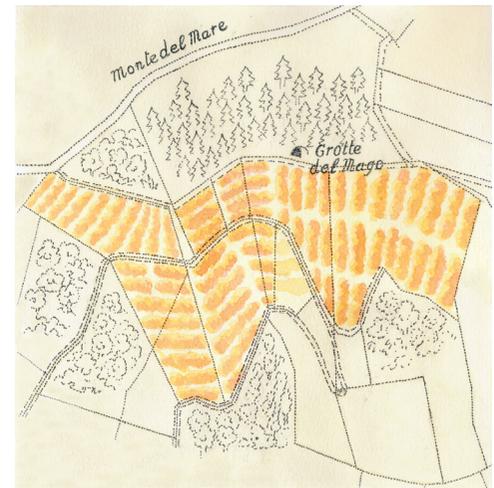
**Resa:**  
circa 80q/ha,  
56hl/ha

**Suoli:**  
sabbiosi  
sabbia 82%,  
limo 15%,  
argilla 3%

# MONTEdelMARE

## BARBERA D'ASTI

Ottenuto da nuovi vigneti, là dove il bosco aveva ormai invaso gli antichi filari di Barbera. Le tracce del passato, pozzi, trogoli, pertugi, sono tuttora presenti.



*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%



**Azienda Agricola La Giribaldina**  
Regione San Vito, 39 - 14042 Calamandrana. Asti. Italia  
phone +39 0141718043. Fax +39 0141769842  
info@giribaldina.com - www.giribaldina.com