

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:

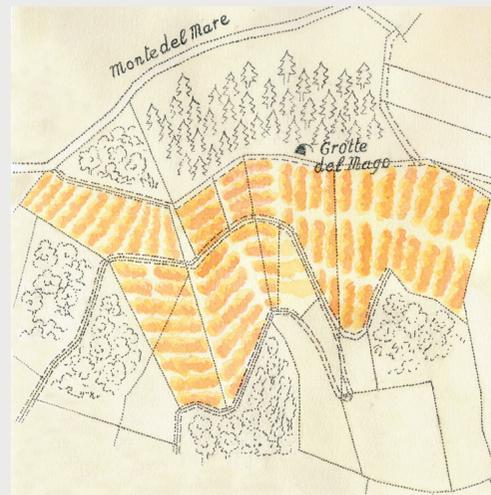
rosso rubino scuro, al naso emergono note fruttate con toni di lampone e menta, in bocca è caldo e vellutato con struttura piena e lieve tannino nel finale.

Si accompagna a:

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



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.



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%

la  Giribaldina

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