



MALGRA'

Barbera d'Asti DOCG "BRIGA DELLA MORA"

La Barbera d'Asti "Briga della Mora" nasce nel cuore del classico distretto della Barbera, il comune di Nizza Monferrato. Il territorio astigiano espresso in un vino, sapiente miscela di uve provenienti da vigneti diversi, con l'obiettivo di garantire una costanza qualitativa ad ogni vendemmia. Il risultato è un vino giovane ed elegante, un classico dal gusto moderno.

UVA: barbera.

RESA PER ETTARO: 90 q.

AFFINAMENTO: 6 mesi in vasche in acciaio e botti di rovere.

COLORE: rosso rubino intenso, con caratteristici riflessi porpora.

PROFUMO: sentori floreali e di frutti rossi, con una lieve nota speziata.

GUSTO: di buona struttura, morbido, piacevole e armonico, ben equilibrato.

ABBINAMENTO: ottimo con stuzzichini, pasta, risotto, arrostiti, barbecue e formaggi, è il classico vino che può accompagnarsi ad ogni portata.

AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ

Via Nizza, 12 -14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

WWW.MALGRA.IT