



Ci sono voluti 35 atti notarili e 7 anni per riunire i tanti appezzamenti di Montebruna, proprietà di grande valore enologico. Quando ci siamo riusciti, per la gioia le abbiamo dato voci e versi, coinvolgendo artisti, poeti e musicisti che hanno cantato questa Barbera e la sua terra, “una terra che parla”.

**Denominazione**

Barbera d'Asti DOCG.

**Uva**

Montebruna è una Barbera d'Asti DOCG che nasce da uve al 100% di proprietà a Rocchetta Tanaro.

**In Cantina**

La fermentazione avviene per due settimane in vasche d'acciaio a temperatura controllata; poi per un anno il vino matura in grandi botti di rovere.

**Degustazione**

Colore rosso rubino violaceo. Colpisce per profumi molto netti di ciliegia matura e piccoli frutti rossi. Il sapore in bocca è profondo, pieno, armonico, con un finale lungo che mantiene la persistenza gustativa e termina con mandorla. Eccellente, equilibrato, fragrante, di ottima bevibilità. accompagna primi a base di pasta, secondi di carne bianca o rossa, formaggi e insaccati.

**Servizio**

Servire a 15-17°.

**Formati**

0,375 L – 0,75 L – 1,5 L – 3 L



“Braida”