ACQUISTATO IL .....

"La Ribelle" Barbera d'Asti DOCG 2025 2025

La Signora in Rosso del vino piemontese



Barbera d'Asti DOCG La Ribelle, un destino di territorio e insieme un vino da vivere fino all'ultimo sorso. Montalbera ha costruito un ponte che unisce 6 generazioni di vignaioli e due tra i territori italiani più vocati nella vinificazione: Langhe e Monferrato. La Barbera d'Asti DOCG Montalbera è un inno alle proprie radici, un abito sartoriale cucito sui desideri e le aspettative degli appassionati più sinceri. L'affinamento in acciaio e il periodo di sosta in bottiglia contribuiscono a rendere questo vino pienamente riuscito e invitante. Il colore rosso porpora vive di riflessi violacei in gioventù, per poi mutare nel tempo a favore di toni differenti, tutti da scoprire. Al naso regala sensazioni piene, potenti, con caratteristici sentori di mirtillo e confettura di amarene. Equilibrata al gusto, con giusta acidità, armonico e persistente: i frutti colti nel bouquet tornano come aromi pieni, avvolgenti e definiti. La Barbera d'Asti DOCG La Ribelle Montalbera si presta ad accostamenti importanti, in particolar modo con piatti a base di carni rosse. È un vino che profuma di tradizione, e al tempo stesso una rivisitazione tanto riuscita quanto squisitamente moderna: un'alchimia che attesta la bontà del lavoro di Montalbera, la bottiglia da stappare quando è la passione a chiederlo.

Montalbera nasce in Piemonte, tra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno, a inizio Novecento. Beneficiando di una posizione fortunata, Montalbera si dedica alla vinificazione di soli vini del territorio. Dall'inizio degli anni Ottanta, oltre all'acquisizione di nuovi terreni e nuovi vigneti, l'azienda ha iniziato un percorso di rivalutazione del Ruchè, tipico piemontese, e ha continuato ad affiancare a questa eccellenza numerose altre gemme del territorio. Alla base di tutto quello che la famiglia Morando mette in bottiglia ci sono quattro punti cardinali: rigore, progettualità, interpretazione e terroir. Una costellazione che guida la produzione, favorendo la navigazione nelle acque insidiose del fare vino, illuminando una rotta che, senza ombra di dubbio, conduce a vini di rara efficacia espressiva.

La Vigna

Terreno	Medio calcareo, limoso
Esposizione	Sud - Est, 350m s.l.m
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Piatti a base di carne rossa
Vinificazione	Tradizionale in rosso. Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.
Sensazioni	Buona acidità tipica dei barbera, armonico, di corpo ed equilibrio, persistente e potente con sentori netti di mirtillo, amarena in confettura.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821