

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

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.



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%

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