

BRAJA | Barbera del Monferrato DOC



TERRENO Franco argilloso.
SOIL *Silt-clayey.*



UVAGGIO 100% Barbera.
GRAPE *100% Barbera.*



COLORE Rosso rubino con riflessi violacei.
COLOR *Ruby red with violet reflections.*



SENTORI Al naso sentori di ciliegia, viola e amarena.
AROMA *Intense notes of black cherry and violet.*



SAPORE La buona acidità fa da ossatura al vino. In bocca rimane fresco e di facile beva.

FLAVOR *The good acidity is the backbone of the wine. In the mouth remains fresh and easy to drink.*



GRADAZIONE 14-15 % vol. (a seconda delle annate)
ALCOHOL CONTENT *14-15 % vol. (according to the vintages)*



TEMPO DI AFFINAMENTO 6 mesi in vasche d'acciaio.
AGING *6 months in stainless steel tanks.*



FERMENTAZIONE In tini di rovere con 14 giorni di macerazione sulle bucce. Malolattica in acciaio.

FERMENTATION *In oak vats with 14 days of maceration on the skins. Malolactic fermentation in steel.*



TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C.
SERVING TEMPERATURE 18°C.



Luca Maroni - 91 punti - annata 2018
James Suckling - 90 punti - annata 2015
James Suckling - 89 punti - annata 2018
Vini buoni d'Italia - 4 stelle - annata 2018

