



BRAJA

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Dalla storica vigna Braja di Terruggia Monferrato vengono coltivate le migliori uve Barbera per dar vita ad un vino di grande calore ed armonia, contraddistinto dall'inconfondibile purezza di marasca speziata e floreale, tipica del vitigno.

Si avverte turgida, linfatica la ciliegia nera e la viola nel suo profumo. Il percorso enologico è volto a preservare le qualità fruttate e floreali del vitigno. La buona acidità fa da ossatura a questo vino che in bocca rimane fresco e di facile beva.

VARIETÀ	100% Barbera
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO	<i>Terreno:</i> Franco - Argilloso <i>Altitudine:</i> 180 m s.l.m. <i>Esposizione:</i> Sud Ovest
VINIFICAZIONE	Fermentazione in acciaio con 14 giorni di macerazione sulle bucce
AFFINAMENTO	Nove mesi in vasche di acciaio
COLORE	Rosso rubino



Società Agricola La Faletta s.r.l.

faletta.it

Reg. Mandoletta, 81
Casale Monferrato (AL) Italy

tel +39 0142 67 00 68
info@faletta.it