

la Monella

È il vino con cui inizia ufficialmente la storia di Braida: la prima uva per questo vino cresceva nella vigna di nonna Caterina e in cantina il nonno scriveva col gesso “La Monella” sulla botte di Barbera più esuberante. Nasce da vigneti giovani, è vivace e non è mai cambiata perché è perfetta nella sua semplicità.

Denominazione

Barbera del Monferrato frizzante DOC.

Uva e Vigneto

Barbera 100%. Vigneti diversi, prevalentemente giovani, con una densità media di 5000 piante per ettaro.

In Cantina

Dieci giorni di macerazione sulle bucce, poi una maturazione di almeno quattro mesi in acciaio. La presa di spuma avviene in autoclave. Seguono due mesi di affinamento in bottiglia.

Degustazione

Colore rosso rubino violaceo sgargiante, schiuma briosa, leggermente frizzante. Profumo fragrante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore straordinariamente vivace, molto fresco, “allegro e incontenibile”, buon corpo e morbida stoffa.

Servizio

Servire a 8-12° in primavera e estate, 18° in autunno e inverno.

Formati

0,375 L – 0,75 L – 1,5 L – 3 L – 5 L – 12 L



“Braida”