

# 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. È vivace e non è mai cambiata perché è perfetta nella sua semplicità.

## Denominazione

Barbera del Monferrato frizzante DOC.

## Uva

Barbera 100%. Terreni 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”