

# V.d.T. Rosso Barbur

## BARBOUR



Vino ottenuto con una mescolanza di Cabernet e Merlot.  
Le uve raccolte a giusta maturazione sono state vinificate inizialmente separate.  
I vini ottenuti con un taglio appropriato ed in giuste proporzioni, sono stati messi in barriques nuove di media tostatura. L'affinamento di due anni in barriques e di circa un anno in bottiglia ha permesso di ottenere un vino robusto, ricco di colore, dal caratteristico gusto erbaceo affinato nel lungo invecchiamento.

### CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:

UVE:	Cabernet / Merlot
GIACITURA:	Media – alta collina
SISTEMA ALLEVAMENTO:	Cordone speronato guyot
ESTRATTO:	31,00 GR/LT
RESA Q.LI/HA:	80 Q.li
ALCOOL:	13,5°
AC. TOTALE:	5,6 gr/Lt.
MATURAZIONE:	24 mesi barriques, 12 mesi bottiglia
PRODUZIONE:	6.650 bottiglie

This wine is obtained from a combination of Cabernet and Merlot grapes.  
The grapes are harvested when ripe and vinified separately to start.  
The wines thus obtained are mixed correctly in the right proportions, then left to mature in new, mid-toasted barriques.  
Two years' refining in barriques and about one year in the bottle give us a wine that is robust, richly-coloured, with a characteristic herby taste thanks to the length of the ageing process.

### DESCRIPTION OF THE VINEYARD:

GRAPES:	Cabernet / Merlot
POSITION:	Mid – top hillside
SYSTEM OF CULTIVATION:	Cordon-trained and spur-pruned guyot
EXTRACT:	31.00 g/l
YIELD PER HECTARE:	8.0 tons
ALCOHOL:	13,5°
TOTAL AC.:	5.6 g/l
MATURATION:	24 months in barriques, 12 months in bottle
PRODUCTION:	6,650 bottles



Tenute La Montina  
Via Baiana 17 · 25040 Monticelli Brusati (BS)  
Tel 030.653278 Fax 030.6850209  
info@lamontina.it · www.lamontina.it