

PRODUTTORI DEL GAVI



BARBERA DEL MONFERRATO

Denominazione di Origine Controllata



Di colore rosso intenso con riflessi granati. Il naso è fruttato e elegante, con aromi di prugna e marasca mature e accenni di viola. Bocca giovane, ricca di polpa, di ottima freschezza acida. Ottimo a tutto pasto.

Uva	<i>Barbera 90% - Freisa 10%</i>
Assemblaggio	<i>acciaio</i>
Zona di produzione	<i>Alto Monferrato Astigiano</i>
Tipologia del terreno	<i>franco limoso argilloso</i>
Età media delle viti in produzione	<i>30 anni</i>
Resa di uva per ettaro	<i>100 q per ettaro</i>
Epoca della vendemmia	<i>fine settembre - inizio ottobre</i>
Vasche di fermentazione	<i>acciaio inox</i>
Durata di fermentazione e macerazione	<i>termo-controllata a 28°C per 5 giorni</i>
Fermentazione malolattica	<i>si</i>
Modalità e durata dell'affinamento	<i>acciaio sei mesi. In bottiglia uno/due mesi</i>
Gradazione alcolica	<i>13% vol</i>