



BARBERA DEL MONFERRATO

Vino Rosso doc

13,5%

Colore rosso intenso con riflessi granati. Al naso è fruttato e elegante, con aromi di prugna e marasca mature e accenni di viola. Al palato giovane, ricco di polpa, di ottima freschezza acida.

Ottimo con primi piatti gustosi, carni rosse e cacciagione.

Servire a 18°C.

Vinificazione

Macerazione termo-controllata a 28°C per 5 giorni.

Maturazione e affinamento

In vasche di acciaio a temperatura controllata almeno 6 mesi.

2 mesi in bottiglia.

Area di produzione

Alto Monferrato Astigiano

Uva

Barbera 90% - Freisa 10%

Tipologia di terreno

Franco limoso argilloso

Età media viti

30 anni

Produzione per ettaro

10.000 Kg/ha

Epoca della vendemmia

Fine settembre - Inizio ottobre

