

IL FORTE BARBERA DEL MONFERRATO DOC



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

ETA' MEDIA VITI

40 anni

PRODUZIONE PER ETTARO

10.000 Kg/ha

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Fine Settembre - Inizio ottobre

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 8 -10°C



SOCIETÀ AGRICOLA PRODUTTORI DEL GAVI • P.IVA 00167420066
VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO, 45 - 15066 GAVI (AL)
TEL. +39 0143 642786 INFO@PRODUTTORIDELGAVI.COM