



Barbera del Monferrato D.O.C.

Uve: Barbera

Deriva dal vigneto Barbera del Monferrato di nostra proprietà. E' un vino dalle caratteristiche simili al Barbera d'Asti doc, si differenzia per il frizzantino naturale del suo corpo.

VENDEMMIA

La vendemmia si effettua a metà Settembre a seconda della maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE

L'uva diraspo-pigiata viene pompata nei vinificatori termocontrollati e aggiunta di lieviti selezionati per la fermentazione alcolica. Dopo la svinatura e un travaso, si attiva il naturale processo malolattico per una disadacidificazione. I travasi successivi illimpidiscono il colore; grazie ad una rifermentazione naturale in autoclave, dovuta agli zuccheri ancora presenti, acquisisce una leggera spuma, da qui il suo corpo vivace.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino.

Profumo: vinoso, fruttato.

Sapore: vivace, asciutto, mediamente di corpo.

MODALITA' DI SERVIZIO

Servire in bicchieri da vino rosso giovane.

Temperatura: 14-16°C

Abbinamenti gastronomici: si apprezza a tutto pasto, soprattutto con primi piatti di legumi, risotti, secondi piatti di carne e formaggi freschi o di media stagionatura.

