



THE ITALIAN WINERY

since 1976

BARBERA MONFERRATO DOC

Tipo di vino: vino rosso

Collocazione dei vigneti: situato nel Comune di Vignale in provincia di Alessandria con esposizione a Sud

Varietà delle uve: Barbera 100%

Cura nella preparazione: vinificazione in rosso con macerazione a cappello di vinacce, emerso alla temperatura controllata di 22° C circa, con ripetuti rimontaggi giornalieri.

Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica

Abbinamento gastronomico: ideale con gli insaccati locali e con agnolotti al ragù di carne. Ottima anche con formaggi freschi

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: molto intenso e fitto con note di mora selvatica, lampone e ciliegia

Sapore: in bocca è molto fine ed elegante, con un ottimo equilibrio

Tenore alcol: 13% alc./vol.

Zuccheri residui: secco

Affinamento: acciaio per 4 mesi

Tipo bottiglia: bordolese verde antico

Durata prevista: 7/8 anni

