



CANTINA  
**SAN GIORGIO**  
*Monferrato*



**BARBERA MONFERRATO DOC  
"BRIC D'LA CRUS"**

È un vino di qualità che si ottiene da un'accurata selezione delle uve: vengono vinificati solo i grappoli migliori di uva barbera.

**Vitigno**

100% Barbera.

**Terreno**

Argilloso con esposizione sud-ovest.

**Area di Produzione**

Treville, Vignale Monferrato e Ozzano Monferrato.

**Periodo di vendemmia**

Primi settembre / inizio ottobre.

**Vinificazione**

Macerazione con le bucce. Affinamento in vasca e in bottiglia per qualche mese.

**Analisi sensoriali**

Colore rosso rubino, naturalmente armonioso, dal boccatto aggressivo tipico del Barbera, il sapore vinoso conferisce una nota di particolarità.

**Abbinamenti**

Ottimo da degustare con piatti a base di carne rossa e selvaggina.

**Temperatura di servizio**

18 / 20 °C.