



BARBERA MONFERRATO DOC

Questo vino esprime la volontà dei produttori della nostra zona, tra Vignale e Casale Monferrato, di offrire un prodotto d'eccellenza, che metta in evidenza le qualità del territorio e soddisfi i palati più esperti.

Vitigno

100% Barbera.

Terreno

Arqilloso con esposizione sud-ovest.

Area di Produzione

Zona del Monferrato Casalese.

Periodo di vendemmia

Fine settembre / inizio ottobre.

Vinificazione

Macerazione intensa con le bucce. Affinamento in vasca per 12 mesi e in bottiglia per qualche mese.

Analisi Sensoriale

Colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso è intenso ed offre note piacevoli di frutti rossi e spezie. Al gusto è caldo, ben strutturato, armonico con tannini vellutati e lunga persistenza.

Abbinamenti

Si sposa ottimamente con primi piatti impegnativi e secondi a base di carni rosse e selvaggina.

Temperatura di servizio 18 / 20 °C.