



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



BARBERA MONFERRATO DOC
"LA SERA" - Affinato in Barrique

"La sera" è il momento in cui gli affanni e le inquietudini lasciano spazio al piacevole relax; così questo vino entra nella vita in modo naturale, dona benessere e una dolce quiete. ("..e mentre io guardo la tua pace, dorme quello spirito guerrier ch'entro mi ruggè" - Sonetto "Alla Sera" di U.Foscolo).

Vitigno

Barbera.

Terreno

Medio impasto, tendenzialmente argilloso con esposizione sud-ovest.

Area di Produzione

Zona del Monferrato Casalese.

Periodo di vendemmia

Seconda metà di settembre.

Vinificazione

Macerazione intensa con le bucce, affinamento in botte di legno per un minimo di 24 mesi e in bottiglia per qualche mese.

Analisi Sensoriale

Colore rosso rubino cupo con sfumature violacee, offre al naso sentori di frutti di sottobosco, mora, mirtillo e ribes, con note speziate di liquirizia e leggero vegetale secco. Al sorso è caldo, morbido, fresco con tannini delicati e bilanciati. Di buona struttura, abbastanza persistente con finale piacevolmente amarognolo.

Abbinamenti

A tavola, s'accompagna bene con primi piatti impegnativi e secondi a base di carni rosse.

Temperatura di servizio

18 / 20 °C.