



# CANTINA SAN GIORGIO

*Monferrato*



## **BARBERA MONFERRATO DOC "VIVACE"**

Il Barbera è il vino del Piemonte per antonomasia e questa è la versione "Vivace" di questo prodotto.

### **Vitigno**

100% Barbera.

### **Terreno**

Medio impasto tendenzialmente argilloso con esposizione a sud-est.

### **Area di Produzione**

Treville e Vignale Monferrato.

### **Periodo di vendemmia**

Fine settembre / primi ottobre.

### **Vinificazione**

Dopo la pigiatura, la vinificazione avviene a temperatura controllata intorno ai 25° C con una macerazione breve di 6 - 8 giorni. Segue la presa di spuma in autoclave per ottenere quella vivacità che rende il prodotto di facile bevibilità.

### **Analisi Sensoriale**

Colore rosso rubino, con aromi vinosi e note accentuate di frutti rossi. Al gusto è sapido, morbido, frizzante e con una buona persistenza retrogustativa.

### **Abbinamenti**

Vino da tutto pasto, con primi piatti ed anche con carni rosse.

### **Temperatura di servizio**

E' consigliabile servirlo a 14 / 16 °C.