



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



BARBESINO

SUA ECCELLENZA, LA NOBILTA' DEL VINO.
Nel 1981, dopo la scoperta di antichi documenti, si cominciò la sperimentazione tecnica sul vino Barbesino, prodotto dagli uvaggi tipici del Monferrato.

Vitigni

Barbera, Grignolino e Freisa.

Terreno

Medio impasto tendente argilloso con esposizione 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 vivace, al naso è delicato, fresco e fruttato, al sorso esprime finezza, sapidità ed un'armonia che, nella leggera vivacità lo rende giovane ed esuberante.

Abbinamenti

Di facile accostamento con piatti leggeri, antipasti e delicate preparazioni di carni bianche.

Temperatura di servizio

14 / 16 °C.