



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.