



MONFERRATO DOC CHIARETTO

Questo vino rosato, sottovalutato ingiustamente per tanto tempo, ha recuperato negli ultimi anni il posto che merita nel mercato italiano ed estero, sia per la riscoperta della tradizione dei vini rosé e sia per la sua qualità organolettica.

Vitigno

Barbera.

Terreno

Medio impasto tendente all'argilloso.

Area di Produzione

Treville e Vignale Monferrato.

Periodo di vendemmia

fine Settembre inizi Ottobre.

Vinificazione

Pigiatura soffice, macerazione in assenza delle bucce per preservare il colore. Vinificazione a temperatura controllata intorno ai 18 – 20 °C per mantenere intatti i profumi intensi.

Analisi Sensoriale

Colore rosato tendente al rosso chiaro, al naso è fresco, delicato e gradevolmente vinoso, con note floreali di rosa, dal gusto raffinato e piacevolmente frizzante.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e piatti leggeri. Non disdegna anche l'accostamento con piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio $10 / 12 \,^{\circ}\text{C}$