



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



**SPUMANTE BRUT
BARBESINO "ROSÈ"**

Il Barbesino Spumante nasce nel 2009 nel tentativo di far rinascere un'antica tradizione del Monferrato Casalese in cui si spumantizzavano il Barbera e il Grignolino.

Vitigni

Barbera, Grignolino, Freisa.

Terreno

Medio impasto tendente argilloso.

Area di Produzione

Zona del Monferrato Casalese.

Periodo di vendemmia

Qualche settimana prima rispetto alla tipologia tradizionale.

Vinificazione

Rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti, utilizzando però la presa di spuma del mosto adeguatamente refrigerato.

Analisi Sensoriale

Colore rosa cerasuolo, al naso è intenso, persistente e fruttato con note floreali di rosa, al gusto è secco, piacevolmente fresco, armonico e di lunga persistenza.

Abbinamenti

Si sposa molto bene con carni bianche, primi piatti e verdure.

Temperatura di servizio

10 / 12 °C.