



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.