



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



BARBERA MONFERRATO DOC
"LA SERA" - In Barriquen ausgebaut

"La sera" (abends) erholt man sich angenehm, die Sorgen vergessend. So tritt dieser Wein ins Leben ein: Natürlich schenkt er Wohlbefinden und süße Ruhe. "...und während ich deine Ruhe anschau, schläft die Kriegerseele, die drinnen brennt..."
Sonett "Alla sera", von U. Foscolo freiübersetzt.

Rebsorten

Barbera.

Boden

Mischboden, tendenziell tonhaltig, mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet

Monferrato Casalese.

Lesezeit

Die zweite September Hälfte.

Vinifikation

Intensive Maischung mit den Schalen, Ausbau mindestens 24 Monate lang in Holzfässern und einige Monate lang in Flaschen.

Sinnesanalyse

Rubinrotfarbig mit Violettnuancen. Er bietet der Nase verschiedene Unterholznoten: Waldfrüchte wie Brom-, Blau- und Johannisbeeren, Süßholz und leichte trockene Pflanzen. Beim Nippen ist er warm, weichen, frisch, delikat und ausgeglichen tanninhaltig. Gute Struktur, ganz anhaltend, angenehm leicht bitter im Abgang.

Passende Gerichte

Empfohlen zu reichen ersten Gängen und zu dunklem Fleisch..

Diensttemperatur

18 / 20 °C.