



CANTINA SAN GIORGIO

Monferrato



BARBERA MONFERRATO DOC "VIVACE"

Barbera ist der Piemontwein schlechthin. Diese ist nämlich die lebendige Version dieses Produktes.

Rebsorten

100% Barbera.

Boden

Mischboden, tendenziell tonhaltig, mit Süd-Ost Ausrichtung.

Anbaugebiet

Treville und Vignale Monferrato.

Lesezeit

Ende September / Anfang Oktober.

Vinifikation

Nach der Pressung erfolgt die Vinifikation mit einer kontrollierten Temperatur von etwa 25°C und mit kurzer Maischung: 6-8 Tage. Danach erhält man den Schaum im Druckkessel. Ziel ist den Produkt lebendig, also leicht trinkbar, zu machen.

Sinnesanalyse

Rubinrotfarbig. Weinaromen mit betonten Rotobstmerkmale. Als Geschmack ist er würzig, weich und prickelnd. Land anhaltend im Abgang.

Passende Gerichte

Tischwein. Mit ersten Gängen und auch mit dunklem Fleisch.

Diensttemperatur

Am besten bei 14 / 16 °C serviert.