



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



BARBESINO

ADELSWEIN PAR EXCELLENCE.

Im Jahr 1981 wurden auf Basis von alten, soeben erst entdeckten Dokumenten, neue technische Versuche für die Produktion eines typischen Monferrato Weines gestartet: des Barbesino.

Rebsorten

Barbera, Grignolino und Freisa

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

Lebhaftes Rubinrot. Delikater und frischer Obstduft. Am Nippen ist er fein, würzig und harmonisch. Leicht lebendig, jung und temperamentvoll.

Passende Gerichte

Leichte Gerichte, Vorspeisen und delikat gekochtes helles Fleisch.

Diensttemperatur

14 / 16 °C.