



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



BARBERA MONFERRATO DOC "FERMO"

Il Barbera è il vino del Piemonte per antonomasia, a tal punto da identificarsi con l'immagine vinicola della nostra Regione.

Vitigno

100% Barbera.

Terreno

Medio impasto tendenzialmente argilloso con esposizione a sud-est.

Area di Produzione

Treville, Vignale Monferrato e Ozzano Monferrato.

Periodo di vendemmia

Fine settembre / primi ottobre.

Vinificazione

Macerazione con le bucce. Affinamento in vasca e in bottiglia per qualche mese.

Analisi Sensoriale

Colore rosso rubino, con aromi vinosi di frutta rossa, al gusto è asciutto e leggermente abboccato, mediamente di corpo con una buona persistenza.

Abbinamenti

Vino da tutto pasto, piacevole l'abbinamento con primi piatti impegnativi ed in particolare con secondi piatti di carne rossa.

Temperatura di servizio

18 / 20 °C.