



CANTINA SAN GIORGIO

Monferrato



BARBERA MONFERRATO DOC "TERRE DI CAVE"

Il territorio di Ozzano Monferrato e di San Giorgio è stato il centro delle miniere di marna del Casalese, materia prima per produrre il cemento naturale. Questi terreni sfruttati nelle loro viscere, erano in superficie diligentemente coltivati a vigneto, poiché straordinariamente vocati alla produzione delle uve Barbera. Oggi la marna non si estrae più, ma la terra continua a darci la sua ricchezza, sotto forma di vini per raffinati intenditori.

Vitigno

100% Barbera.

Terreno

Medio impasto, tendenzialmente argilloso con esposizione sud-ovest.

Area di Produzione

Ozzano Monferrato e San Giorgio Monferrato.

Periodo di vendemmia

Fine settembre / inizio ottobre.

Vinificazione

Macerazione intensa con le bucce, affinamento in vasca per 12 mesi e in bottiglia per qualche mese.

Analisi Sensoriale

Colore rosso rubino, con sfumature granate, al naso è intenso, con note accentuate di frutti rossi e spezie, al gusto è possente, strutturato, corposo, armonico come nella tradizione dei grandi rossi Piemontesi.

Abbinamenti

si accompagna ai piatti della grande cucina, secondi di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio

18 / 20 °C.