

BARBERA DEL MONFERRATO DOC



DENOMINAZIONE: Barbera del Monferrato Doc

VITIGNO: Barbera 100%

VIGNETI: Cru nel Comune di Aramengo

POTATURA: a guyot tradizionale

VENDEMMIA: manuale, a fine settembre

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura e fermentazione sulle bucce per circa 6 giorni a temperatura controllata di 26-28°C. Avviene la svinatura quando vi è un residuo zuccherino di 2-3° Babo. Dopo alcuni travasi e fermentazione malolattica, il vino viene poi fatto rifermentare in autoclave la primavera successiva la vendemmia

CARATTERISTICHE:

- COLORE: rosso rubino carico
- PROFUMO : fruttato, fresco
- GUSTO: elegante, equilibrato e persistente

ABBINAMENTI: la sua vivacità permette di apprezzarlo anche fresco come aperitivo e con le merende “sinoire” con salumi e formaggi di media stagionatura oltre che essere un vino a tutto pasto