



Viticoltori dal 1914

BARBERA DEL MONFERRATO DOC



ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TERRENO: Sabbioso, argilloso e calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Il tradizionale "Guyot" piemontese

RESA PER ETTARO: 100 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10-20 anni

UVAGGIO: 100% Barbera

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: Raccolta delle uve manuale a completa maturazione, diraspatura e macerazione con le bucce. La fermentazione in autoclave dà al prodotto una leggera vivacità. Prosegue l'affinamento in bottiglia per 1 mese

COLORE: Limpidissimo, rosso rubino, con sfumature di granato con l'invecchiamento.

PROFUMO: Intenso, etereo, vinoso e fruttato con percezione di violetta

SAPORE: Fresco, intenso e frizzante

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

ACIDITA' TOTALE: <5,6 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 1 gr./

ABBINAMENTI: Salumi, antipasti a base di carne, insalate di coniglio, primi piatti conditi con ragù o salsiccia, secondi di carne di vitello e maiale, cotechini e zamponi. te miste e arrosti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti