



Barbera

Piemonte DOC



Barbera



Monferrato,
Piemonte



I terreni sono argilla calcarea, mista a rocce tufacee e silicee.



Vinificazione tradizionale con macerazione di 10 giorni sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio seguita da fermentazione malolattica.



Vino di colore rosso intenso, al naso rivela un bouquet di frutti rossi e ciliegie. Al palato l'acidità tipica del vitigno barbera lascia spazio, in questa versione giovane, a una piacevole morbidezza bilanciata da tannini più rotondi e da una persistenza equilibrata.



Si consiglia l'abbinamento con piatti della tradizione piemontese come agnolotti, formaggi stagionati o carni alla griglia. Servire tra i 16 e i 18°C.

