

## BARBERA DEL MONFERRATO

**Uvas Barbera de nuestra bodega en las colinas de Rocca Grimalda por este clásico vino de Piamonte que se cria en acero y se bebe joven para degustar todo su típico sabor.**



### Denominación

Barbera del Monferrato D.O.C.

### Uvas

Barbera

### Terreno

Limo y arena con modesta presencia de barro, 200 m de altitud

### Técnica de vinificación

Se vendimia a mano en la primera mitad de octubre. Después de la fermentación se cria en acero durante 8/10 meses y se embotella bien entrada la primavera.

### Características organolépticas

Color rojo rubí intenso con reflejos púrpura. Perfume afrutado, en la boca es lleno, rico, con placentero tanino y una nota de acidez típica de la uva.

**Alcohol** 12,70%vol

### Maridaje y servicio

Para degustar de la mejor manera este vino hay que beberlo antes de 3 años. Se sirve a 18°C en amplias copas. Ideal con carnes blancas horneadas y conejo.

