

BARBERA del MONFERRATO SUPERIORE DOCG

Se utilizan sólo uvas Barbera de nuestra colina de Rocca Grimalda para producir este clásico vino de Piamonte. Después de la fermentación madura más de un año en barriles y barricas. Se cria un tiempo en acero antes de ser embotellado.



Denominación

Barbera del Monferrato Superiore
D.O.C.G.

Uvas

Barbera

Terreno

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

Técnica de vinificación

Uvas seleccionadas que se vendimian a mano en la primera mitad de octubre. Después de la fermentación se cria en barricas y toneles de roble por lo menos un año. Completada su crianza en cuba de acero antes de se embotellado.

Características organolépticas

Color rojo rubí intenso con reflejos púrpura. La nariz es una armónica mezcla de fruta roja, pimienta blanca y vainilla. En boca resulta lleno, redondo, especiado, gusto rico con buena fuerza tánica.

Alcohol 13,70 %vol

Maridaje y servicio

Indicado con platos de carne de caza. Decantar si el vino tiene más de 3 o 4 años. Servir a 18-20°C en copas amplias.

