



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Marte

Denominazione: Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Vitigni:

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione:

Affinamento: Legno

Colore: Rosso Intenso

Profumo: Note di ciliegia nera e ribes, seguiti da sfumature di spezie dolci e caffè

Sapore: Morbido, rotondo, intenso di ottima persistenza

Grado alcolico: 13,5 % vol

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Abbinamenti: Piatti della cucina Piemontese, selvaggina e formaggi stagionati. Perfetto con i tajarin al tartufo. Da provare con la bagna cauda.

Descrizione:

Scoprite la "Linea Nature" ispirata ai Pianeti del nostro sistema solare, 4 vini realizzati nella nostra Tenuta in Piemonte con vigneti sostenibili in conversione biologica.

Come i Pianeti sono dei corpi celesti che brillano della luce riflessa dal Sole così questi Vini brillano per genuinità e autenticità. Il rispetto per la Natura è uno stile di vita, una filosofia che l'azienda Seiterre da anni sostiene e pratica nei propri vigneti. Queste grandi attenzioni che attuiamo in vigna servono in primis alla produzione di un ottimo prodotto, e in secundis, ma non meno importante, a sensibilizzare il consumatore finale in una scelta più consapevole, più attenta al rispetto dell'ambiente e della genuinità e autenticità dei nostri prodotti.

Marte, un Barbera del Monferrato Superiore DOCG, è simbolo di potenza e forza, caratteristiche che troviamo in questo vino dal carattere profondo e di forte tipicità territoriale.

Coltivato sulle dolci colline della Tenuta piemontese in un terreno calcareo e argilloso, nel massimo rispetto di pratiche e protocolli sostenibili. Al naso note di ciliegia nera e ribes, seguiti da sfumature di spezie dolci e caffè. Al palato è morbido, rotondo, intenso di ottima persistenza. Perfetto con i tajarin al tartufo. Da provare con la bagna cauda.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

