- VITICOLTORI DAL 1877 -

Le Rose

Denominazione: Barbera del Monferrato DOC
Vitigni: Barbera
Tipologia terreno: Calcareo e argilloso
Vinificazione: Le uve vengono raccolte a fine Settembre inizio Ottobre e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei
Profumo: Al naso prevalgono le note di frutta rossa matura, mora, confettura di mirtilli e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata
Sapore: Al palato il gusto è fruttato e pieno, tipicamente acidulo, deciso e di struttura, di buona persistenza
Grado alcolico: 14% vol
Temperatura di servizio: 18°-20°C|64,4°F
Abbinamenti: Perfetto con piatti della cucina piemontese, come agnolotti al ragù e vitello tonnato. Ideale con formaggi stagionati

Descrizione:
Barbera "Le Rose" è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle colline di Rocca Grimalda che godono di una ottima esposizione ed escursione termica. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Barbera, raccolti nelle prime ore del mattino a fine Settembre inizio Ottobre. L'uva viene pigiata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, passaggio in botte grande e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di due mesi. Si presenta di colore rosso intenso con riflessi violacei, ed è ottenuto dall'uva autoctona Barbera. Al naso prevalgono le note di frutta rossa matura, mora, confettura di mirtilli e sentori speziati di vaniglia e nocciola tostata. Al palato il gusto è fruttato e pieno, tipicamente acidulo, deciso e di struttura, di buona persistenza. Perfetto con piatti della cucina piemontese, come agnolotti al ragù e vitello tonnato. Ideale con formaggi stagionati. Da provare con stufati di carne. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre
Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com
VITICOLTORI DAL 1877
seiterre.com