

# seiterre



## Swing

**Denominazione:** Barbera del Monferrato Superiore DOCG

**Vitigni:** Barbera

**Tipologia terreno:**

**Vinificazione:**

**Affinamento:** Legno e acciaio

**Colore:**

**Profumo:**

**Sapore:**

**Grado alcolico:** 13,5% vol

**Temperatura di servizio:** 16°-18°

**Abbinamenti:** Piatti cucina tipica piemontese, carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati

**Descrizione:**

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi viola-bordeaux. Al profumo si impone come un armonico insieme di frutta rossa, pepe bianco e vaniglia, mentre al gusto si presenta pieno, sapido e ricco con una gradevole nota tannica. Prodotto con 100% di uve barbera. La permanenza di 12 mesi in botti di rovere ne esaltano le caratteristiche e ne evidenziano la complessità. Immane accompagnatore di tutti i piatti della cucina tipica piemontese come, per esempio, la "bagna cauda". Sposa egregiamente secondi elaborati a base di carne e formaggi stagionati. Ottimo anche come vino da meditazione.

**Seiterre**

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

