



BARBERA DEL MONFERRATO

Denominazione di origine controllata

Vitigno: **Barbera 100%**

Zona di produzione: **Alto Monferrato -Vigneti di montagna nel comune di Molare**

Sistema di allevamento: **Guyot**

Raccolta: **vendemmia manuale in cassette e selezioni dei grappoli**

Affinamento: **minimo 12 mesi di acciaio con un successivo affinamento in bottiglia di minimo 4 mesi**

Caratteristiche organolettiche: **colore rosso rubino intenso. Sentori profondi di frutti rossi , ciliegia nera, mora. Corpo pieno. Tannini importanti ma maturi e ben integrati. Finale persistente**

Temperatura di servizio: **16°-18°**

Gradazione alcolica : **range min. 13,5 % Vol max 14.5% Vol in base alle annate**

Abbinamenti: **primi piatti, carni rosse, salumi e formaggi freschi e stagionati**

Formati disponibili: **bottiglia da 0.75 cl**





BARBERA DEL MONFERRATO

Denominazione di origine controllata



Grape Variety : **Barbera 100%**

Production Area: **Alto Monferrato -
Mountain vineyards in the municipality of Molare**

Training system : **Guyot**

Harvest: **manual harvest in crates and selection of bunches**

Aging: **minimum 12 months in steel with subsequent
refinement in the bottle for at least 4 months**

Organoleptic characteristics: **intense ruby red color.
Deephints of ripe red fruits, black cherry, blackberry. Full-
bodied flavor. Important but ripe and well integrated tannins.
Persistent finish**

Serving temperature: **16°-18°**

Total Alcohol : **range min. 13,5 % Vol max 14.5% Vol
dependon harvest year**

Pairings: **first courses, red meats, game,
cold cuts , fresh and aged cheeses**