



BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE

Denominazione di origine controllata e garantita



Vitigno: **Barbera 100%**

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

Sistema di allevamento: **Guyot**

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

Affinamento: **minimo 12 mesi di acciaio piu' minimo 12/18
mesi di legno con un successivo affinamento in bottiglia
di minimo 4 mesi**

Caratteristiche organolettiche: **colore rosso rubino
intenso. Sentori profondi di frutti rossi maturi, ciliegia
nera, mora , sottobosco. Sapore asciutto e dal 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,
selvaggina, salumi e formaggi stagionati**

Formati disponibili: **bottiglia da 0.75 cl**



BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIOR

Denominazione di origine controllata e garantita

Grape Variety : ***Barbera 100%***

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

Training system : ***Guyot***

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

Aging : ***minimum 12 months in steel and minimum 12/18
months in wood with subsequent refinement in the bottle
for at least 4 months***

Organoleptic characteristics : ***intense ruby red color. Deep
hints of ripe red fruits, black cherry, blackberry,
undergrowth. Dry and full-bodied flavor. Important but
ripe and well integrated tannins. Persistent finish***

Serving temperature : ***16°-18°***

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

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

