

Barbera d'Asti DOCG – Monfiore



Regione. Asti, Piemonte



Uve. 100% Barbera, da vigneti collinari della provincia di Asti. Raccolta a mano delle uve in Ottobre.



Vinificazione. Tradizionale in rosso. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata sui 29°C e macerazione per 10-15 giorni.



Note gustative. Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo di piccoli frutti rossi, ampio e vinoso. Gusto pieno, talvolta tendente all'acidulo nel retrogusto.



Analisi. Alcol 13,5% vol; Acidità totale 6,3 g/l; Residuo zuccherino 4 g/l.



Gastronomia. Ideale con primi piatti, bolliti, carni rosse e formaggi. Servire a 17-18 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt.).

