

BARBERA DEL MONFERRATO

DOC

FRIZZANTE



Zona di produzione:

Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 9-10 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Barbera.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso con rifermentazione naturale in autoclave.

Affinamento:

Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.

Colore:

Rosso rubino, sgargiante.

Area of production:

Piedmont.

Vine training system:

Low trained Guyot system with 9-10 buds on the fruiting cane.

Grape variety:

Barbera.

Vinification:

Traditional red method with natural fermentation in autoclave.

Ageing:

Maturation in steel tanks and subsequently in the bottle positioned horizontally at controlled temperature.

Colour:

Gaudy-red.

Profumo:

Sentori tipici di confettura, frutti di bosco e ciliegie appena mature.

Sapore:

Fresco e vivace, di buon corpo e morbida stoffa.

Bottiglia:

Bordolese Nobile.

Pesante 500 g.

Vetro tipo uvag.

Tappo:

Diam 5 - 26x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13,00 a 14,50 gradi in base all'annata.

Confezione:

Imballo in cartone pluristrato orizzontale 3+3.

Nose:

Typical hints of jam, mixed berries and just ripen cherries.

Palate:

Fresh and lively, with a good body and soft texture.

Bottle:

Noble bordeaux .

500 g.

Uvag type glass.

Closure:

Diam 5 - Cork 26x45 single piece.

Sizes available:

Bottle 0,75 L.

Abv:

From 13,00 to 14,50 % depending on the vintage.

Packaging:

3 + 3 horizontal multilayer cardboard packaging.

