

# 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.

#### Profumo:

Sensori 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.

#### 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.

#### Nose:

Typical hints of jam, mixed berries and just ripe 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.

