

Barbera Monferrato

Fermo o Frizzante

“Il Matto”



Vitigno: Barbera



Zona di produzione: Nizza Monferrato, Mombaruzzo, Castel Boglione



Giudizio organolettico: Limpido di colore rosso rubino. Profumo fresco e gradevolmente fruttato. Gusto sottile, fragrante, armonico. Piacevolmente acidulo.



Notizie utili: Questo “Barbera Monferrato” è ottenuto sempre da uve Barbera ma coltivate in zone il cui terreno e microclima consentono l'ottenimento di un vino fresco, giovane e di pronta beva. Vino particolarmente adatto alla produzione del “Vivace”, veniva imbottigliato durante la “Luna vecchia di Marzo”, secondo un'antica tradizione del nostro Piemonte. La fermentazione degli zuccheri residui e la trasformazione dell'acido malico in acido lattico, con la produzione di anidride carbonica, rendeva questo vino piacevolmente frizzante, ed esaltava il suo profumo gradevole e molto fruttato.



Affinamento: 3 mesi autoclave



Alcool: 13%



Zuccheri: 2,00 g/l



Acidità totale: 6,10 g/l



Abbinamenti gastronomici: Si può abbinare a tutti i primi piatti, è un vino da tutto pasto e grazie alla sua versatilità si può gustare in qualunque momento della giornata.



Servizio: 14 - 16°C

