

Barbera del Monferrato DOC

“Linea Classica” - Bayern



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: Anche in questo caso lo stesso vitigno, coltivato in zone differenti, produce vini di diversa tipologia. Questo Barbera Monferrato è ottenuto da uve Barbera coltivate in zone il cui terreno e microclima consentono l'ottenimento di un vino fresco, giovane e di pronta beva.



Affinamento: 9 mesi in acciaio



Alcool: 13%



Zuccheri: 4,0 g/l



Acidita' totale: 7,0 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: 16-18°C

