

**BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.
Frizzante**

Vitigni utilizzati:	Barbera 100 %
Resa media:	65 hl/ettaro
Gradazione alcolica:	12,0 % vol.
Temperatura di servizio:	14 - 16° C



Caratteristico vino rosso piemontese che si presenta al palato frizzante. Proviene da uve Barbera coltivate nell'Alto Monferrato, nell'area viticola compresa tra Acqui e Ovada. Dopo la pigiatura, la vinificazione avviene a temperatura controllata intorno ai 25°C con una macerazione breve di 6-8 giorni. Segue la presa di spuma in autoclave per ottenere quella vivacità che rende il prodotto di facile beva.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino
Profumo: fruttato, ampio, con pronunciati sentori di ciliegia
Sapore: sapido, morbido, frizzante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:

Si abbina a salumi di maiale, primi piatti saporiti, bolliti misti, formaggi a pasta morbida. Ottimo nell'accompagnare per la sua allegra vivacità spuntini e snacks, salse e verdure gratinate o alla griglia (melanzane, topinambur, asparagi...), soufflés al formaggio e fiori di zucchini farciti.

**BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE:
Calice Medio**



Conservazione: in ambiente fresco e al riparo dalla luce, da consumare preferibilmente entro 3 anni dalla vendemmia.