

BARBERA DEL MONFERRATO

DOC

DENOMINAZIONE: BARBERA DEL MONFERRATO

AREA DI PRODUZIONE: vigneti
tipici del Monferrato

PROVENIENZA UVE: vigneti di
nostra conduzione in Calosso e
San Marzano O.

VENDEMMIA: fine settembre-primi
di ottobre

VINIFICAZIONE: tradizionale con
macerazione delle bucce per 8-10
giorni con ausilio di rimontaggi e
delestage, conduzione della
fermentazione alcolica a 26-28°C e
successiva fermentazione malo lattica
a 18-20°C

AFFINAMENTO: in vasche inox,
imbottigliamento nella primavera
successiva

COLORE: rosso rubino limpido ed
intenso

ODORE: intenso, vinoso e fruttato

SAPORE: fresco, di buon corpo,
armonico e fragrante

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-
18° C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: paste asciutte, grigliate di carne
e formaggi a pasta dura



Amerio

CANELLI - ITALIA