

## Barbera d'Asti DOCG – Monfiore

---



**Regione.** Asti, Piemonte.



**Uve.** 100% Barbera, da vocati vigneti collinari della provincia di Asti. Raccolta a mano delle uve in ottobre.



**Vinificazione.** Tradizionale in rosso. Pigiatura soffice, fermentazione a temperatura controllata sui 26-28 °C e macerazione sulle bucce per 10-15 giorni.



**Note gustative.** Colore rosso rubino intenso con riflessi purpurei. Profumo intenso e persistente con evidenti richiami ai frutti rossi, alle ciliegie sotto spirito, alla frutta matura, accompagnato da piacevoli ricordi di spezie e fiori e delicate sensazioni di legno. Gusto pieno, elegante, armonico che esalta la freschezza e la beva di questa varietà.



**Analisi.** Alcol 13,5% Vol; Acidità totale 6,3 g/l; Residuo zuccherino 4 g/l.



**Gastronomia.** Ideale con primi piatti, bolliti, carni rosse e formaggi. Servire a 17-18 °C.



**Bottiglia.** "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt).

