

BARBERA MONFERRATO DOC

*Per le migliori aziende vinicole del Piemonte
il Barbera è un "must!"*

*Abbiamo così rispolverato la vecchia vocazione
di questa terra. E abbiamo rilanciato quel Barbera,
che ci ha reso felici quando, molto giovani,
avevamo scoperto questo antico, incredibile vino*

Tipo di vino: vino rosso

Collocazione dei vigneti: situato nel Comune di
Vignale in provincia di Alessandria con
esposizione a Sud

Varietà delle uve: Barbera 100%

Cura nella preparazione: vinificazione in rosso con
macerazione a cappello di vinacce, emerso alla
temperatura controllata di 22° C circa, con ripetuti
rimontaggi giornalieri. Completo svolgimento
della fermentazione malolattica di seguito a quella
alcolica

Abbinamento gastronomico: ideale con gli
insaccati locali e con agnolotti al ragù di carne.
Ottima anche con formaggi freschi

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: molto intenso e fitto con note di mora
selvatica, lampone e ciliegia

Sapore: in bocca è molto fine ed elegante, con un
ottimo equilibrio

Tenore alcol: 13%alc./vol.

Zuccheri residui: secco

Affinamento: acciaio per 4 mesi

Tipo bottiglia: bordolese verde antico

Durata prevista: 7/8 anni



Azienda Agricola Silva Luca
via Cà Bergantino, 10
15049 - Vignale Monferrato (AL)

P.IVA-C.F: 02011130065 -Mob: +39.335.49.16.31- www.bergantina.com