



.: BARBERA DEL MONFERRATO DOC

PAIS

- .: **REGIONE** Monferrato, Piemonte
- .: **VIGNETO** "Del Bosco" | Esposizione Sud
- .: **UVAGGIO** 100% Barbera
- .: **ALCOOL** 14%
- .: **VINIFICAZIONE** La vendemmia manuale del più tipico vitigno del Monferrato – e del più vecchio vigneto aziendale - precede la pigiadiraspatura, indispensabile per ammansirne il carattere e mantenere la fruttata personalità. La fermentazione avviene in tini di acciaio inox termocontrollati, con estrazione del colore dalle bucce per 8 giorni, e continui délestage. La robustezza è ammorbidita dalla fermentazione malolattica, al termine della quale le basse temperature invernali permettono l'illimpidimento naturale. Imbottigliato in primavera, è subito pronto per rallegrare ogni tavola.
- .: **COLORE** *Rosso Rubino*, dagli intensi e tipici riflessi porpora.
- .: **OLFATTO** *Tipicamente varietale*, con tutta la fragranza di viola, mammola, ciliegia e frutti di bosco, arricchita da quegli accenni di speziatura che rendono la Barbera tra i vitigni più amati.
- .: **GUSTO** *Vino da tutto pasto, Armonico e robusto*, giovane e vitale nel suo ingresso fresco e fruttato, tipico. I tannini, evidenti, si ammorbidiscono con la degustazione, lasciando una gradevole morbidezza sostenuta dal tono alcolico ben bilanciato.
- .: **ABBINAMENTO** *Vino del territorio*, invita a gustare i suoi compagni di sempre: salumi e formaggi, selvaggina, bolliti, stracotti e brasati. Si trova a suo agio con ragù, carbonare, cacio e pepe e zuppe di legumi. Splendido con grigliate e pic-nic.
- .: **CONSIGLI** La Barbera del Monferrato è un vino quotidiano e prezioso allo stesso tempo, reso perfetto da secoli di tradizione. Non desidera invecchiare, porta buonumore e sa essere piacevole commensale ad ogni tavola.



14-16 °C



TULIPANO



3-4 ANNI

.: COLLE MANORA s.s. – Vini in Monferrato
Strada Bozzola 5, 15044 Quargnento (AL) | Piemonte
Tel. +39 0131 219252
www.collemanora.it | info@collemanora.it

.: WINES OF ITALY .:

