



La Cerretta

BARBERA DEL MONFERRATO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Da sempre coltivato nelle nostre terre, il Barbera racchiude genuinità ed eleganza risultato di un'accurata selezione.

Vitigno: Barbera 100%

Grado: 13,5 % vol

Colore: Rosso

Tipologia: Fermo, Secco

Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: Intenso, con sentori di frutta rossa e spezie

Gusto: Secco, con sentori di frutta rossa, di buon corpo mediamente persistente

Temperatura: Servire a 17-19°C

Epoca di vendemmia: Fine Settembre – Prima decade di Ottobre

Vinificazione: La macerazione e la fermentazione avvengono a temperatura controllata, con brevi rimontaggi, per favorire l'estrazione degli aromi e dei sentori varietali caratteristici delle nostre uve. Max. 26/28°C

Malo-lattica: Sì, effettuata in maniera naturale subito dopo la fermentazione alcolica

Affinamento: Il vino viene affinato in vasche di cemento, un ulteriore lieve affinamento viene dato in bottiglia, circa 3 mesi.

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: Piatti a base di carne, non troppo elaborati, salumi e formaggi di media stagionatura

