

Saparien

BARBERA DEL MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
FRIZZANTE

In versione frizzante unisce in sé la tradizione centenaria del Barbera e le nuove tecniche di vinificazione. E' così che a noi piace definirlo, un giusto connubio tra innovazione e tradizione

Vitigno: Barbera 100%

Grado: 13,5 % vol

Colore: Rosso

Tipologia: frizzante

Colore: rosso granato, tendente al rosso cardinale

Profumo: un vino giovane con sentori di frutta rossa

Gusto: fresco, sapido e morbido con sentori di frutta rossa, di buon corpo, frizzante.

Temperatura: Servire a 14-16°C

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: Brevi rimontaggi favoriscono l'estrazione degli aromi e dei sentori varietali caratteristici delle nostre uve. La fermentazione viene fatta svolgere ad una temperatura: massima di 25°C

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

Fermentazione: una seconda fermentazione, che dura circa 40 giorni, avviene in autoclave per dare al vino la sua vivacità.

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie



Abbinamenti: antipasti salumi e formaggi non troppo stagionati, piatti di carne bianca e rossa non elaborati.

