



BARBERA D'ASTI D.O.C.G. - MOMPARONE

Le uve che creano questo vino nascono nel cuore pulsante delle colline Patrimonio dell'Umanità. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, presenta subito odore di vaniglia, cedro, frutta rossa e fiori appassiti, con un leggero accenno balsamico. Al palato offre un gusto pieno e intenso, con tannini nobili che non minano la piacevolezza della bevanda. È particolarmente adatto in abbinamento a primi piatti molto elaborati e a secondi di carne forti, in particolare selvaggina e cacciagione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte - Monferrato, comuni di Vinchio e di Vaglio (AT)

VINIFICAZIONE: Classica vinificazione in rosso, con pigiatura delle uve, fermentazione in vinificatori a temperatura controllata (28-30 C°) per circa 10-15 gg. con macroossigenazione. A fine fermentazione si travasa e si mette in affinamento per 9-12 mesi in barriques. Successivamente, ancora 6 mesi di affinamento in vasca di acciaio e imbottigliamento.

COLORE: Rosso rubino carico con riflessi violacei

PROFUMO: Fruttato, persistente e vinoso, con note che vanno dai frutti di bosco al caffè

GUSTO: Pieno, corposo di buona struttura e persistenza, con sentori di tannini nobili

ABBINAMENTI: Vino da occasioni importanti. Predilige abbinamenti con carni forti, soprattutto di selvaggina o primi piatti molto curati.

Alcool: 14 %

Acidità Totale: 6,5 gr/l



tipo
Bordeaux



100% Barbera



18°C, meglio se
scaraffato in
decanter 1h prima



Conservare
bottiglia in
orizzontale