



VINO ROSSO SPUMANTE - MARINET

Una particolare declinazione del vitigno barbera, questa volta non nella sua tradizionale e complessa versione ferma, ma spumantizzato con il metodo Charmat. Il risultato è un vino di colore rosso rubino, chiarificato dalla sua pienezza di tono, con i tipici odori di ciliegia e frutta matura, per un gusto armonico, concentrato e fruttato, lievemente tannico.

Versatile e fresco, è un buono abbinamento per ogni pasto della giornata, ma soprattutto per le occasioni ludiche, dall'aperitivo alla merenda sinoira piemontese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte - Monferrato, comune di Castelnuovo Calcea (AT)

VINIFICAZIONE: In rosso, con macerazione controllata e successiva presa di spuma con metodo Charmat

COLORE: Rosso rubino tendente al chiaro con riflessi violacei.

PROFUMO: Fruttato, con forti aromi primari di ciliegia.

GUSTO: Armonico, concentrato, con ricordi di frutta e una leggera vena di tannini morbidi.

ABBINAMENTI: E' un vino leggero e fresco, da bersi in ogni occasione della giornata; ottimo con formaggi e salumi o come accompagnamento alla tradizionale "Merenda Sindòira" piemontese.

Acidità Totale: 5,8 g/l

Alcool: 12% Vol.

Zuccheri residui: 15



Flute



100% Barbera



5-10°C



Conservare
bottiglia in
verticale