

La Venere

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Vino Rosso



Un'azienda vitivinicola piemontese non può non produrre una buona Barbera! Abbiamo rispolverato le antiche vocazioni di queste terre del Monferrato, riscoprendo la Barbera che ci aveva incantati quando, giovanissimi, la degustavamo con pane e salame

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI: situati nel Comune di Vignale Monferrato in Provincia di Alessandria con esposizione a sud/est

VARIETÀ DELLE UVE: Barbera 100%

CURA NELLA PREPARAZIONE: vinificazione in rosso con macerazione a cappello sommerso alla temperatura controllata di 26°C circa, con ripetuti rimontaggi giornalieri. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ideale con gli insaccati locali e con agnolotti al ragù di carne. Ottima anche con formaggi freschi

ESAME ORGANOLETTICO

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: molto intenso e fitto con note di mora selvatica, lampone e ciliegia

SAPORE: in bocca è molto fine ed elegante, con un ottimo equilibrio

DATI TECNICI RELATIVI

TENORE ALCOLICO: 13% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: secco

AFFINAMENTO: acciaio per 12 mesi e dopo l'imbottigliamento circa 2 mesi in bottiglia

TIPO BOTTIGLIA: bordolese verde antico

DURATA PREVISTA: 7/8 anni



SOCIETÀ AGRICOLA

CASCINA BERGANTINO, 10 - 15049 VIGNALE MONFERRATO (AL) ITALIA
+39.338.85.80.597 | levignedipie@gmail.com | www.levignedipie.it