



AZIENDA AGRICOLA VINO BIOLOGICO

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Barbera 100%
Denominazione:	Barbera del Monferrato DOC
Area di produzione:	Rocca Grimalda Fraz. San Giacomo (AL)
Tipo di terreno:	Tendenzialmente argilloso
Sistema di allevamento:	Guyot
Metodi di difesa:	Biologica, nel massimo rispetto dell'ambiente e dell'uomo
Epoca di vendemmia:	Fine settembre
Modalità di raccolta:	Manuale
Vinificazione:	L'uva raccolta è depositata in una piccola bigoncia e subito trasportata in cantina, quindi pigiata. La fermentazione è immediata. Dopo circa 10 giorni di macerazione, integrata da frequenti, brevi rimontaggi, è effettuata la svinatura. La temperatura, ancora tiepida, del mosto, consente la fine della fermentazione e l'innesco della malolattica. Il freddo dell'inverno stabilizza il vino, dopo una chiarifica e filtraggio il vino è pronto per l'imbottigliamento
Grado alcolico:	14 %vol.
Note sensoriali:	Colore: rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei, caratteristici del vitigno.
.....	Profumo: vinoso, etereo, con note fruttate che richiamano la sua natura
.....	Gusto: pieno, ricco, persistente, di una composta rusticità
Abbinamenti:	Accompagna tutto il pasto in modo particolare affettati, primi piatti con ragù di carne o di cacciagione, secondi di carni rosse
Temperatura di servizio:	16-18°C



Loc. Rio Capello, 82 - Fraz. S. Giacomo
15078 Rocca Grimalda (AL) - Italy
Tel. +39 333 8447553



info@aziendaagricolapaolabadino.it
aziendaagricolapaolabadino.it

