

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

Rosso rubino più o meno intenso.

BOUQUET

Vinoso e fragrante da giovane, con sentori di prugna, mora e spezie. Con la maturazione assume caratteristiche più eleganti, con sentori di liquirizia.

SAPORE

Asciutto, a volte leggermente abboccato, mediamente corposo e vivace, lascia un piacevole retrogusto leggermente tannico.

ABBINAMENTO GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto, predilige arrosti, grigliate miste, pollame e formaggi stagionati. Per la sua struttura e versatilità può accompagnare anche veloci spuntini.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50° Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18° - 20° C.

