

BARBERA D'ALBA DOC MONPIANO



Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Barbera in purezza

Zona di produzione: Vigneto situato in Madonna di Como, esposizione sud-est. Terreno Calcareo argilloso. Altitudine compresa tra 280 e 340 metri s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 60 quintali, severi diradamenti in vigna

Epoca della vendemmia: ultima decade di settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio inox con controllo della temperatura tra i 28° e 30° per un periodo di 10 giorni circa, frequenti rimontaggi e successiva fermentazione malolattica.

Affinamento: 6 mesi in barriques , 80% di 2° passaggio 20% barriques nuove, per la micro ossigenazione.

Durata del vino: Le caratteristiche organolettiche si esprimono al meglio nei primi 5/6 anni.

Note di Degustazione: Colore rosso rubino, con sfumature tendenti al violaceo, profumo complesso e intenso con sentori di frutta matura, spezie e note balsamiche, sapore setoso, armonico, piacevole e fresco al palato, giusta acidità e un finale lungo e persistente.

Abbinamenti gastronomici: Si accompagna ottimamente agli arrostiti di carni rosse e bianche, e ai formaggi di media stagionatura, una barbera d'alba fresca e di pronta beva adatta a tutto pasto.

Temperatura di Servizio: 16 °C.