



BARBERA DEL MONFERRATO DOC

2015

Il vitigno: Barbera 95% Freisa 5%

Il vigneto: assemblaggio di vigneti con esposizione che varia da sud a sud-ovest, allevati con il sistema guyot basso e coltivati con sistemi a basso impatto ambientale. La resa media è di circa 8500 Kg per ettaro.

La vinificazione e l'affinamento: la macerazione dura 12 giorni e la fermentazione viene interrotta sul finale per permettere un residuo zuccherino, viene svinato e travasato in botti di acciaio inox a temperatura controllata; la rifermentazione avviene alla fine di febbraio e l'imbottigliamento entro la primavera.

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Dice il Sommelier: *"Quello allegro... Già versandolo nel bicchiere mette di buon umore con quella spuma viola che testimonia la sua indole vivace. Al naso ricorda una passeggiata nel sottobosco... mirtilli, fragoline di bosco, mora di rovo, rose selvatiche ed un'intrigante nota terrosa. Avvolge il palato grazie all'alcool ed una struttura di tutto rispetto lasciando in bocca un gradevole finale di mirtilli maturi. La sua effervescenza è perfetta per sgrassare la bocca durante un piatto di lasagne al forno oppure un risotto alla Robiola di Roccaverano"*

A.I.S. Andrea Castelli