

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Giuditta



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: Vino rosso vivace

Vitigno: Barbera 90% Freisa 10%

Area di produzione: Italia - Nizza Monferrato

Formati: 75 cl

Annata: 2021

Alcool: 13% Vol.

Temperatura di servizio: 16° C

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale, fermentazione quasi completa in acciaio a temperatura di 26°C. Successiva rifermentazione e imbottigliamento in primavera.

NOTE DEGUSTATIVE

Leggermente vivace, dal colore rosso rubino, all'olfatto è intenso, abbastanza complesso e fruttato. Al gusto è secco, abbastanza caldo e morbido, vinoso e fruttato.



CASCINA PERFUMO

