



BARBERA D'ALBA D.O.C.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da uve Barbera 100%.

Viola carico, intenso, definito.

La frutta è quella succosa e rossa: la liquirizia parla con la ciliegia, l'amarena con la rosa e la vaniglia con il lampone.

In bocca è una sala da ballo, c'è tutto: acidità gentile, morbidezza e corpo sostenuto. Il tutto a creare una materia del vino.

Salumi o formaggi, ma anche verdure ricche e ben condite. Vuole grassezza e masticabilità, coppa piacentina, capocollo e culatello, o dei peperoni ripieni.

Temperatura di servizio : 16-17 °C

VITIGNI E VINIFICAZIONI

Vigneti: Loc. San Martino, Monforte, 450 metri s.l.m. esposizione sud; loc. Bussia, Monforte, 280 metri s.l.m. sud-est; loc. Merenda, Monforte, 420 metri s.l.m. ovest

Terreni: calcareo-sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%). Resa per ettaro: 60 q.li

Vendemmia: manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina

Vinificazione: rotomaceratori orizzontali per 4 giorni alla temperatura di circa 28 °C

Affinamento: fermentazione malolattica e sosta 15 mesi in barriques nuove di rovere francese dell'Allier, 2 mesi in acciaio inox prima dell'imbottigliamento

MONTI

Loc. San Sebastiano, 39 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Italia
Tel: +39.0173.78391 - E-Mail: wine@paolomonti.com - www.paolomonti.com