

Barbera del Monferrato Superiore

WINEGROUP
seiterre



Denominazione: Barbera del Monferrato Superiore DOCG



Packaging: 0,75 l



Categorie: Vino Rosso



Affinamento: Legno e acciaio



Vigne: Barbera



Regione: Piemonte



Abbinamento: Piatti saporiti e strutturati a base di carne rossa o selvaggina da pelo o piuma, bolliti misti, stufati di carne rossa o cacciagione e formaggi stagionati

Il Barbera del Monferrato Superiore è una delle più importanti DOCG piemontesi. Ottenuto da uve raccolte a mano lasciate sulla vigna fino alla prima metà di ottobre, viene affinato in barriques e tonneaux di rovere per almeno un anno. Prima dell'imbottigliamento viene assemblato in acciaio per unire le diverse note vanigliate.

Caratterizzato da un colore rosso rubino intenso tendente al grosso granato con l'invecchiamento, presenta dei brillanti riflessi violacei. All'olfatto sprigiona un armonico melange di frutta rossa, pepe bianco e vaniglia, profumi terziari derivanti dall'affinamento in legno. In bocca è pieno, sapido e speziato, ricco, con la tipica forza tannica.

Loc. San Giacomo, 249
Rocca Grimalda (AL)

www.tenutamontebello.com


**Tenuta
Montebello**