



Barbera del Monferrato DOC

Denominazione: Barbera del Monferrato DOC

Vitigno: 100% Barbera

Periodo di vendemmia: da fine settembre alla prima metà di ottobre

Tenore alcolico: 14 % VOL

Note sensoriali:

- analisi visiva: rosso granata intenso
- analisi olfattiva: fragrante, leggermente speziato
- analisi gustativa: corposo e austero con moderata tannicità

Selezione di uve dei migliori vigneti. Macrossigenazione durante la fermentazione alcolica in vinificatori di acciaio a temperatura controllata, macerazione di due settimane. Fermentazione malolattica, sospensione delle fecce fini e micro-sigenazione in affinamento. Affinamento di almeno sei mesi in serbatoio di acciaio.

Temperatura di servizio: 16-22°C

Formato: 0,75 lt



Tenuta Ca' Davite

Vignale Monferrato (AL) • Mobile 348.8003074 • 348.7457852

<https://tenutacadavite.it> • info@tenutacadavite.it