



## **PAIS**

Barbera del Monferrato D.O.C

### **VIGNETO**

“Vigneto del Bosco” Esposizione Sud

### **UVE DA CUI E' PRODOTTO**

Barbera del Monferrato

### **TECNICA DI PRODUZIONE**

Raccolta manuale, pigiadiraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per 8/10 giorni. Separazione dalle prime fecce e successiva fermentazione malolattica. Conservazione a bassa temperatura per l'illimpidimento naturale, imbottigliato in primavera, riposa fino alla fine dell'estate.

### **COLORE**

Rosso rubino

### **PROFUMO**

Coerente, rispecchia gli aromi varietali. Sentori di viola, acacia e rosa canina, accanto a piccoli frutti di sottobosco.

### **SAPORE**

Vino gradevole e vitale, di corpo robusto, ma vellutato e rotondo.

