

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Vigéin

La nostra Barbera del Monferrato D.O.C. rappresenta l'interpretazione più beverina del vitigno. Il colore risulta rosso rubino inteso, mentre i profumi di piccoli frutti rossi e il gusto vinoso sono esaltati da una leggera vivacità che rendono questo vino allegro e invitante.

Tipologia: Barbera del Monferrato D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Altitudine: 280 - 300 m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso

Epoca di raccolta: fine settembre

Vinificazione: l'uva, dopo aver subito cernita in vigneto, viene raccolta e introdotta in cantina, dove viene diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche d'acciaio inox a una temperatura di 26-28°C. La macerazione ha una durata variabile, a seconda dell'annata ed è compresa tra i 5 e i 7 giorni, durante la quale vengono svolti diversi rimontaggi con frequenza e durata in crescendo. Terminata la macerazione, seguono svinatura e fermentazione malolattica in acciaio. Dopo alcuni mesi di affinamento, il vino viene imbottigliato e commercializzato a partire dal mese di dicembre.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA