



CANTINE ROBIONE

BARBERA DEL MONFERRATO VIVACE



Il Barbera del Monferrato Vivace in tavola

Il carattere brioso della Barbera frizzante la rende un vino ideale per il consumo tutto pasto. Questo vino del Monferrato si sposa bene con primi ricchi e salumi ed è ottimo con formaggi poco stagionati o di media stagionatura.



Colore rosso brillante



16° - 18° C

La Barbera del Monferrato Vivace è un vino rosso frizzante dal sapore gradevole, asciutto e brioso. Ha una piacevole morbidezza e una scorrevole fragranza che la rendono un vino DOC del Monferrato non impegnativo, piacevole da gustare a tutto pasto.

Informazioni e scheda tecnica

Aroma: Spiccate note fruttate, con persistente sentore di ciliegia

Gusto: Fragrante, morbido al palato, brioso.

Denominazione: Barbera del Monferrato DOC

Tipologia: Vino rosso

Uvaggio: Barbera

Territorio di produzione: Colline del Monferrato, 300m/s.l.m

Vinificazione: Rimontaggi da 4 a 8 giorni

Affinamento: Acciaio - bottiglia

Zuccheri residui: 4,5 g/l

Gradazione alcolica: 13 % Vol

