



CANTINE ROBIONE

BARBERA DEL MONFERRATO DOC



Il Barbera del Monferrato DOC in tavola

La persistenza e l'acidità della Barbera la rendono un vino rosso adatto ad accompagnare primi piatti strutturati, bolliti e più in generale a piatti di carne in genere. Ottimo anche in abbinamento con formaggi di media stagionatura.



Colore rosso rubino intenso



18° - 20° C

La Barbera è il vino rosso del Monferrato che, più di ogni altro, rappresenta il territorio. La Barbera ha un profumo intenso e un sapore corposo che, invecchiando, diventa più gentile e armonico. Gusta la nostra interpretazione del vino principe del Monferrato, frutto della ricerca di un'identità piacevolmente beverina.

Informazioni e scheda tecnica

Aroma: Vino intenso, frutti rossi

Gusto: Pieno e persistente, morbido al palato.

Denominazione: Barbera del Monferrato DOC

Tipologia: Vino rosso

Uvaggio: Barbera

Territorio di produzione: Colline del Monferrato, 400m/s.l.m., esposizione sud

Vinificazione: Follatura - delastage

Affinamento: Acciaio - bottiglia

Zuccheri residui: 5,5 g/l

Gradazione alcolica: 13% Vol

