



TERREDEISANTI®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

Barbera del Monferrato DOC Frizzante

Vino tipico piemontese per eccellenza, negli ultimi anni è stato rivalutato grazie ad un buon lavoro in vigna che ne ha esaltato le qualità.
È vitigno generoso che dona vini di colore violaceo, di buona alcolicità.

VINO: Barbera del Monferrato D.O.C Frizzante

VITIGNO: Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Le uve che danno origine a questo vino provengono dalle colline del Monferrato, in particolare nei Comuni limitrofi a San Damiano d'Asti e Castelnuovo don Bosco.

VINIFICAZIONE: Macerazione di 6 giorni a 26°C.
Compie la seconda fermentazione in autoclave.

AFFINAMENTO: 2 mesi sui lieviti.

COLORE: Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: Fruttato, floreale leggermente speziato; sentori che ricordano la viola e il pepe nero.

SAPORE: Corposo, morbido, fresco e con una piacevole vivacità originata dalla lunga rifermentazione in autoclave. Solletica il palato.

EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO: 1-3 anni.

ABBINAMENTI: È un vino da tutto pasto, che trova nei piatti della tradizione piemontese e nei salumi tipici italiani, gli accostamenti ideali. Ottimo anche con formaggi di media stagionatura come Fontina di Aosta o Gorgonzola.

MODALITÀ DI SERVIZIO: Appena stappato in calici di media grandezza ad una temperatura di 16-20°C.



Cantina e sede legale
via San Giovanni, 6
14022 Castelnuovo Don Bosco
(AT)+39 011 987 6117

Cantina
via Roma 58/64
14015 San Damiano d'Asti (AT)
+39 0141 975 189

info@terredeisanti.it

www.terredeisanti.it