

Barbera del Monferrato DOC MONTEMA'

#### VIGNETO

Varietà: 100% Barbera

Vigneto: Montemà e Custerà, Corteranzo di Murisengo

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo ricco di tufo

Esposizione: Est

Sistema di allevamento: Guyot

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

È un vino in cui si evidenziano la freschezza e gli aromi primari tipici della Barbera, i frutti rossi su tutti. La raccolta avviene quindi manualmente in cassette verso la seconda decade di settembre.

Dopo il trasporto in cantina, l'uva viene diraspo-pigiata; il mosto fermenta a temperatura controllata senza l'aggiunta di lieviti selezionati e di solfiti. La durata della macerazione sulle bucce è limitata, in quanto non si ricerca una grande estrazione e potenza per questo vino, ma soprattutto freschezza e bevibilità.

Al termine della fermentazione malolattica, il vino affina in acciaio per alcuni mesi, prima di essere imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

#### VINO

Il colore è rosso rubino acceso e molto brillante, molto intenso, che a seconda delle annate può presentare anche riflessi violacei.

Il bouquet olfattivo verte principalmente sugli aromi primari, quelli derivanti dall'uva, e su quelli secondari, derivanti dalla fermentazione. Vi è quindi un insieme di profumi vinosi e di aromi di frutti rossi, marmellata, ciliegie.

Al gusto si presenta con un'acidità equilibrata, che rende spiccate la freschezza e la persistenza di questo vino. L'assenza di una lunga macerazione, e conseguentemente di tannini estratti, ne fanno guadagnare in bevibilità.

Accompagna perfettamente salumi e formaggi, carni bianche, tartare e primi piatti.

Si consiglia di servirlo a 14/16 °C, o anche un po' più fresco, d'estate come aperitivo.