

BARBERA MONFERRATO DOC VIVACE "SINÈ"



Colore

Rosso intenso con riflessi porpora e caratteristica unghia blu.

Profumo

Vinoso, pulito e continuo, spiccate note fruttate da giovane.

Gusto

Schietto con caratteristica vena acidula e suadente eleganza. E' un rosso asciutto piacevolmente beverino in cui la vivacità ed il fine perlage esaltano i profumi aumentandone la piacevolezza.

Abbinamenti

Antipasti di salumi, primi piatti della cucina regionale, secondi piatti di animali da cortile.

Come servire

Temperatura di servizio 18°.

Conservazione

Bottiglie coricate al riparo dalla luce e in ambienti freschi. Va consumato preferibilmente entro due anni dopo la vendemmia.

Lavorazione

Vinificato e conservato in acciaio, viene imbottigliato nel mese di Febbraio dopo un mese di fermentazione in autoclave.

Vitigni

Barbera.