

MONROÈ

AMORE PER IL VINO DAL 1968

BARBERA D'ASTI DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Annata
2020

Vitigno
Barbera

Vigneti

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
Resa per ettaro: 8000 kg
Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate
Temperatura di fermentazione: 26/28°C
Durata di fermentazione: 8/10 giorni
Affinamento: 12 mesi, 50% in barriques e 50% in botte di rovere.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino con riflessi granata
Profumo: pieno e armonico
Sapore: asciutto, caldo e pieno
Sentori di caffè e cioccolato
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamenti: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

Gradazione Alcolica

13,5% vol

Durata

Ottimo nei 3/4 anni successivi alla vendemmia

Imballo

Capacità: 75 cl
Unità per cassa: 6 (coricate)