

MONROÈ

AMORE PER IL VINO DAL 1968

BARBERA D'ASTI DOCG SENZA SOLFITI AGGIUNTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Annata
2022

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
Vendemmia: manuale

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche
acciaio inox termocondizionate
Temperatura di fermentazione: 26/28°C
Durata di fermentazione: 6/8 giorni
Affinamento: 6 mesi in acciaio

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso rubino intenso
Profumo: vinoso, ampio e persistente
Sapore: asciutto, caldo e pieno
Temperatura di servizio: 18°C
Abbinamenti: arrosti, selvaggina,
formaggi stagionati

Gradazione Alcolica
14% vol

Durata
Ottimo nei 2 anni successivi
alla vendemmia

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