

BARBERA DEL MONFERRATO D.O.C.

Vendemmia 2018

SANGRATO

Varietà: Barbera 85%, Freisa 15%

Note storiche: menzionata ufficialmente nel 1798 tra le uve nere di qualità, il Barbera, conosciuta già nel Medioevo con il nome di “uva grigia”, è il vitigno autoctono italiano più coltivato dopo il Sangiovese e il più diffuso all'estero, dall'Argentina, alla California, all'Australia, perché si adatta ai climi più diversi e dà buoni risultati su terreni anche poco fertili. La qualità del Barbera è salita drasticamente negli ultimi 30 anni, grazie all'ambizione di produttori che hanno incominciato a lavorarla sapientemente in vigna e affinarla correttamente in cantina. È il vitigno simbolo della viticoltura piemontese.

Vigneti e terroir: le uve con cui viene prodotto questo vino vengono prese da vigneti diversi nel territorio di Sala, dove il grado zuccherino è meno concentrato, per produrre un vino un po' più leggero per chi “non vuole alzare troppo il gomito”, ma sempre corposo. Sono i vigneti delle zone *Bricco* e *Casaletto*.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Note sensoriali: vino corposo e di gran personalità, si distinguono note di frutta rossa, sottobosco e spezie. Apprezzato per la sua acidità gradevole e la bassa tannicità.

Abbinamenti: vino di classe, apprezzato sulle tavole internazionali, accompagna tutto il pasto, ma esprime le sue proprietà gustative su paste con intingoli di arrosto, su fondute, tartufi, minestre di legumi, salumi cotti e bolliti misti.

Temperatura di servizio: 18-20°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Formati disponibili: 0,75L, 1,5L, 5L, 10L, 20L, 34L, 54L



*"Generosa Barbera.
Bevendola ci pare
d'esser soli in mare
sfidanti una bufera."*

Giosuè Carducci