

VINO SPUMANTE ROSE' BRUT

BARBESINO

Varietà: Barbera 50%, Grignolino 50%

Note storiche: il Barbesino Spumante nasce nel 2009 nel tentativo di far rinascere un'antica tradizione della zona del Monferrato casalese in cui si spumantizzavano Barbera e Grignolino.

Produzione: spumante metodo Charmat o Martinotti, dal nome del monferrino che l'ha inventato. Su un vino base ottenuto vendemmiando le uve qualche settimana prima rispetto alla tipologia tradizionale (in modo da avere un'adeguata acidità e freschezza più marcata), si effettua la rifermentazione in autoclave secondo il metodo Charmat, utilizzando però per la presa di spuma del mosto adeguatamente refrigerato.

Colore: rosato

Note sensoriali: bollicina molto gradevole al palato, dal sapore elegante. Uno spumante rosè dai profumi fruttati e dal gusto piacevolmente fresco.

Abbinamenti: antipasti, aperitivi, affettati, primi piatti, secondi leggeri, dessert e anche bene col pesce. In quanto rosè, è il vino della nostra azienda, insieme al *Rosso Barbesino*, che meglio si adatta con la pizza.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Formati disponibili: 0,75L



“Il vino è poesia imbottigliata”
Robert Louis Stevenson