ACQUISTATO IL .....

Barbera d'Asti DOCG 2014

Una Barbera artigianale come vuole la tradizione

Cascina Montariolo, situata in Piemonte nella zona del Monferrato classico, è una piccola realtà che produce vini legati alla tradizione del territorio locale: solo 4 ettari di vigneti, coltivati con passione, dove grande attenzione è posta alla qualità delle uve prodotte. Il vino che ti proponiamo oggi, la Barbera d'Asti DOCG 2014, rappresenta il frutto concreto dell'instancabile ricerca volta al costante miglioramento: una chicca davvero artigianale, dove la freschezza ed i profumi, aggraziati ma vivaci, la fanno da padrone, incarnando perfettamente la bevibilità che ci si aspetta di trovare in una Barbera giovane.

Un vino che si fa bere davvero con entusiasmo, la cui ottima fattura si riconosce dai piacevoli profumi giocati, con grande leggiadria, su note di frutta rossa e sentori di frutta fresca. Queste caratteristiche sono merito della generosa qualità delle uve, prodotte in vigneti che beneficiano di una completa esposizione solare. L'Azienda Agricola Montariolo, proprietà della famiglia Pirola, lavora da sempre con sensibilità e paziente attenzione, rispettando il territorio e scegliendo un'agricoltura sostenibile, per un totale rispetto dell'ambiente. Qualità e artigianalità quindi, due valori che ben si riscontrano in questa Barbera d'Asti DOCG 2014, facendone un prodotto fine e slanciato, da bere giovane.

La Vigna

Terreno	Argilloso-gessoso
Esposizione	Sud, 300m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18-20°
Quando Berlo	Entro l?anno
Abbinamento	E? un vino da tutto pasto, che accompagna in modo eccellente i piatti a base di carne, i formaggi ed i salumi
Vinificazione	Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox alla temperatura di 22-25°
Sensazioni	Di colore violaceo, al naso si presenta fresco e pimpante, con sensazioni di frutta rossa fresca. In bocca è snello, e nonostante l'importante gradazione alcolica, si fa bere con facilità

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821