

BALBI SOPRANI



BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Questo vino, tipico della tradizione contadina piemontese, è prodotto da uve barbera presenti nella provincia di Alessandria e in parte di quella di Asti, dove si erge rigogliosa la "Vitis vinifera Montisferratensis". Igentilito rispetto ai tradizionali sapori della Barbera, ben si adatta alla "convivialità" di un aperitivo a base di salumi e formaggi o di una cena informale.

VITIGNO:

Barbera. Frutto medio – grande, piramidale e molto compatto, con acini ovali di colore blu intenso e una foglia di media grandezza.

COLORE:

Rosso rubino vivo.

PROFUMO:

Intensamente etereo, vinoso.

SAPORE:

Asciutto, con piacevoli ricordi di frutta fresca e spezie.

GRADAZIONE:

12% Vol.

ABBINAMENTI:

Antipasti di carne, salumi, pasta ripiena, bolliti misti, formaggi come il provolone e il primo sale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18/20° C.