

# BARBERA MONFERRATO DOC "CENTUM"



## Colore

Rosso intenso con riflessi porpora e caratteristica unghia blu.

## Profumo

Vinoso, pulito e continuo, etereo con sentori di frutti di sottobosco.

## Gusto

Schietto, corposo, vellutato. Vino di ottima struttura.

## Abbinamenti

Con primi piatti, carni e arrosti. Adatto anche con formaggi.

## Come servire

Temperatura di servizio 18-20°

## Conservazione

Bottiglie coricate al riparo dalla luce e in ambienti freschi. Già pronto per il consumo, può tranquillamente essere invecchiato ancora per 2-4 anni.

## Lavorazione

Vinificato e maturato in acciaio, è imbottigliato nell'estate successiva alla vendemmia. Le bottiglie in seguito sono state conservate in cantina a temperatura controllata per 6 mesi prima di essere poste in vendita.

## Vitigni

Barbera

## Descrizione dati Vigna

Vigna sita in località Madonna dei Monti, nel comune di Grazzano B. (AT), ad una altitudine di 330 m. , con esposizione Sud-Ovest . L'estensione è di 10100 m. , anno di impianto 2000, il terreno ha composizione calcareo argilloso.