

# BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE



## AURIEL BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE DOCG 2018

Annate 2015-2022

Vitigno: barbera 100%.

Fermentazione naturale (lieviti indigeni).

Vinificazione in botte grande di rovere e affinamento in botte piccola (tonneau da 500 lt).

Riposo in botte: 12 mesi.

Non filtrato.

Vino biologico/biodinamico.

Certificazione biologica: ICEA.

Attestazione di qualità biodinamica:

I Vini biodinamici – Dr. Leonello Anello.

Gradazione alcolica: 14,5 % vol.

*Colore rosso scuro e profondo, grande intensità al profumo. Un vino potente e complesso, di lunga persistenza.*

*Perfetto con i cibi dell'autunno e dell'inverno e con i piatti di terra tipici delle tradizioni italiane.*