

BARBERA DEL MONFERRATO



AURIEL BARBERA DEL MONFERRATO DOC 2018

Annate 2010-2022

Vitigno: barbera 100%.

Fermentazione naturale (lieviti indigeni).

Vinificazione e affinamento in botti di rovere da 20/35 hl.

Non filtrato.

Vino biologico/biodinamico.

Certificazione biologica: ICEA.

Attestazione di qualità biodinamica:

I Vini biodinamici – Dr. Leonello Anello.

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Colore rosso rubino intenso, grande naturalità al profumo. Un vino dalla trama densa e morbida, che combina forza ed eleganza.

Si abbina ottimamente a tutti i piatti della cucina tradizionale, anche i più importanti e strutturati: agnolotti, paste ripiene, pasticci; arrostiti e selvaggina; formaggi di lenta stagionatura.