

MADONNA DEI MONTI

100% Barbera d'Asti Superiore DOCG, prima vendemmia 2022, fermentazione alcolica con lieviti indigeni, 18 mesi in barrique, nessuna chiarifica o filtraggio. Solforosa inferiore 25 mgL. Filosofia artigianale.

Barbera superiore strutturata, ideale da contemplazione o in paring con formaggi stagionati, cibi piacevolmente elaborati

