

“Biaida”

La Monella



Denominazione:	Barbera del Monferrato frizzante DOC
Prodotto con uve:	100 % Barbera
Vendemmia:	Settembre-Ottobre
Resa media per ha:	90 q.li/ha
Vinificazione:	fermentazione-macerazione sulle bucce per 10 giorni.Affinamento per almeno 4 mesi in acciaio.
Affinamento in bottiglia:	2 mesi
Gradazione alcolica:	12.5° - 13.5° % Vol.
Colore:	rosso rubino violaceo sgargiante, schiuma briosa, leggermente frizzante.
Profumo:	fragante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa.
Sapore:	straordinariamente vivace, molto fresco, “ allegro e incontenibile”, buon corpo e morbida stoffa.
Temperatura di servizio:	10-12 ° C in primavera-estate,18°C in autunno-inverno
Abbinamenti consigliati:	vino da tutto pasto, predilige i salumi, e’ ottimo con carni grasse o molto condite, formaggi a pasta dura.
Durata del vino prevista:	3 anni e più.
Imballo:	in cartoni da 6 e 12 bottiglie da 750 ml. Scatole da 12 Mezze bottiglie da 375 ml. Magnum 1.5 lt.; Jéroboam 3 lt.; Grande formato da 5 lt.; Balthazar 12 lt.

*** PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1961