

# La Venere

## BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Vino Rosso



Un'azienda vitivinicola piemontese non può non produrre una buona Barbera! Abbiamo rispolverato le antiche vocazioni di queste terre del Monferrato, riscoprendo la Barbera che ci aveva incantati quando, giovanissimi, la degustavamo con pane e salame

**COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:** situati nel Comune di Vignale Monferrato in Provincia di Alessandria con esposizione a sud/est

**VARIETÀ DELLE UVE:** Barbera 100%

**CURA NELLA PREPARAZIONE:** vinificazione in rosso con macerazione a cappello sommerso alla temperatura controllata di 26°C circa, con ripetuti rimontaggi giornalieri. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** ideale con gli insaccati locali e con agnolotti al ragù di carne. Ottima anche con formaggi freschi

### ESAME ORGANOLETTICO

**COLORE:** rosso rubino con riflessi violacei

**PROFUMO:** molto intenso e fitto con note di mora selvatica, lampone e ciliegia

**SAPORE:** in bocca è molto fine ed elegante, con un ottimo equilibrio

### DATI TECNICI RELATIVI

**TENORE ALCOLICO:** 13% vol.

**ZUCCHERI RESIDUI:** secco

**AFFINAMENTO:** acciaio per 12 mesi e dopo l'imbottigliamento circa 2 mesi in bottiglia

**TIPO BOTTIGLIA:** bordolese verde antico

**DURATA PREVISTA:** 7/8 anni



SOCIETÀ AGRICOLA

CASCINA BERGANTINO, 10 - 15049 VIGNALE MONFERRATO (AL) ITALIA  
+39.338.85.80.597 | [levignedipie@gmail.com](mailto:levignedipie@gmail.com) | [www.levignedipie.it](http://www.levignedipie.it)