

MonUMENTO

Barbera del Monferrato Superiore DOCG



VITIGNO 100% Barbera.

GRAPES 100% Barbera.



SUOLO Uve provenienti dai vigneti Vasio e Bossola con filari che raggiungono 80 anni di età. Terre rosse, argillose-calcaree, esposizione a sud, altitudine 260 m s.l.m.

SOIL Grapes from Vasio and Bossola vineyards, with rows reaching 80 years of age. Red, clayey-calcareous soils, southern exposure, altitude at 260 m asl.



COLORE Rosso rubino intenso.

COLOUR Deep ruby red.



PROFUMO Di grande intensità, etereo, di ciliegia, vaniglia, cacao e spezie.

AROMA Strong and ethereal, with scents of cherry, vanilla, cocoa and spices.



GUSTO Strutturato, caldo e persistente, con tannini serici ed avvolgenti.

TASTE Well-structured, warm and persistent, with silky and enveloping tannins.



VINIFICAZIONE Selezione manuale dei grappoli, 30 giorni di macerazione sulle bucce.

VINIFICATION Manual selection of the bunches, 30 days of maceration on the skins.



AFFINAMENTO 12 mesi in serbatoi di acciaio e 15 mesi in tonneau di rovere francese.

AGEING 12 months in stainless steel tanks and 15 months in French oak tonneaux.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20°C.

SERVING TEMPERATURE 18-20°C.



ABBINAMENTI Arrostiti e stufati, formaggi stagionati e primi piatti saporiti.

FOOD PAIRING Roasted meat and stews, aged cheese and tasty first courses.



FORMATI 0,75 l - 1,50 l - 3 l - 5 l.

SIZE 0,75 l - 1,50 l - 3 l - 5 l.

