








Alc et Nunc
IL VINO ABITA QUI
/



MONUMENTO

BARBERA DEL MONFERRATO

SUPERIORE DOCG

-  **VITIGNO:** 100% barbera
-  **VIGNETO:** Bossola e Vasio. Molto vecchi, 100 anni per Vasio, 55-60 anni per Bossola. Esposizione a sud, 320 m slm
Suolo argilloso medio impasto
-  **VINIFICAZIONE:** 30 giorni di macerazione sulle bucce
-  **AFFINAMENTO:** 12 mesi in serbatoi di acciaio e 15 mesi in tonneaux.
-  **NOTE SENSORIALI:** Colore rosso rubino intenso.
Profumo di grande intensità, etereo, di ciliegia, vaniglia e spezie.
Strutturato e caldo, con tannini serici.
-  **ABBINAMENTI:** Arrostiti e stufati, formaggi stagionati e primi piatti saporiti
-  **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18/20 °C