

BONDI

“BANAIOTTA”

BARBERA DEL MONFERRATO

Uve: Barbera in purezza provenienti dai vigneti aziendali di recente impianto (12 ANNI)

Vinificazione: macerazione a temperatura controllata della durata di 10 giorni , condotta con rimontaggi del mosto sul cappello di vinacce; dopo la svinatura si ottiene immediatamente la fermentazione malolattica

Affinamento: il vino matura per circa 8-10 mesi in contenitori di acciaio a temperatura controllata e tonneaux da 500 LT (in misura del 60 e 40 %) e per ulteriori 4 mesi in bottiglia

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso purpureo di bella intensità

Profumo: fine e delicato, con note di frutti rossi in evidenza

Gusto: morbido ed armonico, fresco ,piacevolmente strutturato e persistente

Accostamenti gastronomici: paste e verdure ripiene, carni bianche, formaggi caprini freschi

Temperatura di degustazione: 16 °C