

Càstore

BARBERA DEL MONFERRATO DOC



DOC: Barbera del Monferrato.

DOC: *Barbera del Monferrato.*



GRAPES: 100% Barbera.

UVAGGIO: 100% Barbera.



YIELD: 8,000 kg/hectare.

RESA: 80 q/ha.



HARVEST: Manual.

VENDEMMIA: *Manuale.*



FERMENTATION: 25 days on their skins.

FERMENTAZIONE: *25 giorni sulle proprie bucce.*



COLOUR: Deep red with ruby reflections.

COLORE: *Rosso carico con riflessi rubini.*



AROMA: Intense with touches of blackberry, red fruit, spices and cacao.

PROFUMO: *Intenso con note di mora, frutta rossa, spezie e cacao.*



TASTE: Strong, with solid tasty tannins, persistent and aromatic.

SAPORE: *Di grande struttura, con tannini solidi e succosi, persistente e gustoso.*



MATCHING: Roasted white or red meat.

Game and seasoned cheese.

ABBINAMENTI: *Arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.*



SERVING TEMPERATURE: 18 °C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.



ALCOHOL CONTENT: 14% vol.

GRADAZIONE: 14% vol.

Hic et Nunc
PASSIONE PER IL VINO