

Màrsia

BRUT ROSÈ 100% BARBERA



GRAPES: 100% Barbera.

UVAGGIO: 100% Barbera.



YIELD: 9,000 kg/hectare.

RESA: 90 q/ha.



HARVEST: Manual.

VENDEMMIA: Manuale.



FERMENTATION: Low temperature in autoclave with the Martinotti method.

FERMENTAZIONE: A bassa temperatura in autoclave secondo il metodo Martinotti.



COLOUR: Bright pink with violet reflections.

COLORE: Rosa brillante con riflessi viola.



PERLAGE: Fine and persistent.

PERLAGE: Fine e persistente.



AROMA: Small wild fruit, fresh fruit and spices.

PROFUMO: Piccoli frutti di bosco, frutta fresca e spezie.



TASTE: Fruity, with pronounced freshness typical of the variety. Savoury and mineral.

SAPORE: Fruttato, con spiccata freschezza tipica della varietà. Sapido e minerale.



MATCHING: Fish-based first courses, vegetables, grilled white meat or fresh cheese.

ABBINAMENTI: Primi piatti di pesce, verdure, carni bianche alla griglia, formaggi freschi.



SERVING TEMPERATURE: 6-8 °C.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.



ALCOHOL CONTENT: 12% vol.

GRADAZIONE: 12% vol.

Màrsia
PASSIONE PER IL VINO