



CA' MONGRÒSS
VIGNETI FERRARIS AGRICOLA

DEL MARTÌN

Barberad'Asti DOCG

Versione tradizionale dell'uva Barbera, di tonalità rosso rubino intenso con riflessi violacei. Sprigiona un bouquet intenso, di rara eleganza, dove si intrecciano carnosi profumi di mora e ribes nero su sentori di rosa appassita. È un vino secco, morbido e fresco, ben bilanciato da tannini a grana fine e caratterizzato da una beva molto piacevole e intrigante, rinfrescata da una croccante acidità. Si sposa molto bene con i primi piatti a base di sughi di carne e conquisterà il vostro pubblico durante le grigliate.

Uvaggio: Barbera 100%

Zona di produzione: Montegrosso d'Asti (AT)

Suoli: Mix calcareo, argilloso, marnoso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 70-90 q/ha – 200-230 metri s.l.m.

Fermentazione alcolica: In acciaio

Fermentazione malolattica: In acciaio

Invecchiamento: In acciaio

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Alcool: 14%

Residuo zuccherino: 3 g/l

Acidità totale: 5,25 g/l

Abbinamento: Salumi, formaggi, carni brasate, arrostiti, bolliti misti, pasta ripiena

Temperatura di servizio: 16-18°C

