



CA' MONGRÒSS
VIGNETI FERRARIS AGRICOLA

LA REGINA

Barbera d'Asti DOCG Superiore

Colore violaceo intenso screziato da profondi riflessi color rubino. Intriganti sentori fruttati di frutta matura e confettura di prugna si fondono con note balsamiche e lievi note di tostatura. Al sorso è vellutato, persistente e con un'acidità vibrante.

Ottimo con arrosti, brasati, bolliti misti e formaggi di media stagionatura.

Uvaggio: Barbera 100%

Zona di produzione: Montegrosso d'Asti (AT)

Suoli: Mix calcareo, argilloso, marnoso

Sistema di allevamento: Guyot singolo

Resa: 50 q/ha – 200-230 metri s.l.m.

Fermentazione alcolica: In botte grande di rovere francese da 54 hl

Fermentazione malolattica: In tonneau di rovere francese da 500 litri

Invecchiamento: 18 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri

Affinamento: 6 mesi in bottiglia in cui vi arriva senza alcuna filtrazione

Alcool: 15,5%

Residuo zuccherino: 1,5 g/l

Acidità totale: 5,8 g/l

Abbinamento: Carni rosse, carni brasate e stufate, arrosti, bolliti misti, formaggi

Temperatura di servizio: 18-20°C

