



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Swing

Denominazione: Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Vitigni: Barbera

Tipologia terreno: Calcareo e argilloso

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pigiate e pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, segue affinamento in botti di legno e/o barriques

Affinamento: Legno e acciaio

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Note di frutta rossa matura, con leggeri sentori speziati di pepe bianco e vaniglia

Sapore: Il palato è morbido e armonico, rotondo e pieno, sapido e speziato con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza

Grado alcolico: 13,5% vol

Temperatura di servizio: 18°- 20° | 64,4°F

Abbinamenti: Piatti cucina tipica piemontese, carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati

Descrizione:

Il Barbera del Monferrato Superiore Docg "Swing" è prodotto nella Tenuta in Piemonte, sulle dolci colline piemontesi, in un terreno calcareo ed argilloso. E' ottenuto dal vitigno autoctono della Barbera, le uve vengono raccolte a mano nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, un passaggio in botti grandi per almeno un anno e successivo affinamento in bottiglia per un periodo di tre mesi. Al naso prevalgono note di frutta rossa matura, con leggeri sentori speziati di pepe bianco e vaniglia. Al palato è morbido e armonico, rotondo e pieno, sapido e speziato con un eccellente equilibrio tannico e di buona persistenza. Perfetto con primi piatti di carne, ottimo con le tagliatelle al tartufo. Da provare con la bagna cauda. Viene servito a 18-20 ° C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

