

MONFERRATO

Denominazione di Origine Controllata

CHIARETTO

Dalla vinificazione in rosato di uva Barbera, otteniamo questo vino rosato, dall'esclusivo colore vivace e moderno assai accattivante

Il profumo caratteristico ricorda fiori e frutti maturi, come rose, lillà, lamponi pesche e fragole.

Al gusto accanto alla caratteristica acidità dell'uva emerge un corpo di media intensità che sa sorreggere magnificamente la sensazione di morbidezza e fragranza inconfondibile.

Come detto la vinificazione è quella tipica dei vini rosati da uve rosse, con brevissima macerazione delle bucce, successiva separazione del mosto e conduzione della fermentazione a temperatura controllata per preservare al massimo i profumi.

Segue una breve sosta in vasche di acciaio, il più possibile al riparo dall'ossigeno, per permettere il completamento della fermentazione malolattica.

L'imbottigliamento è precoce per permettere al prodotto di sviluppare naturalmente la sua lievissima ma inconfondibile vivacità.

Da bere, giovane per godere al massimo delle sue note fruttate.



<i>Vitigno di origine:</i>	<i>Barbera 100%</i>
<i>Zona di origine:</i>	<i>Mongardino d'Asti</i>
<i>Esposizione</i>	<i>Varie</i>
<i>Altitudine:</i>	<i>200/270 m.s.l.m.</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>13,0 %vol</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>tradizionale in inox</i>
<i>Affinamento</i>	<i>vario</i>
<i>Annate disponibili</i>	<i>Ultima vendemmia</i>
<i>Abbinamenti:</i>	<i>Accompagna piacevolmente qualsiasi spuntino o pasto informale.</i>
	<i>Ideale con la pizza gli antipasti estivi, i primi leggeri.</i>
	<i>Molto dissetante e se servito più fresco si trasforma in un fragrante aperitivo</i>

Conservare al buio in ambiente fresco ed a temperatura costante.

Servire fresco a 6 - 8 °C