

FEMMINILE SINGOLARE

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

2017



DOC Barbera del Monferrato.
DOC Barbera del Monferrato.



UVAGGIO 100% Barbera.
GRAPE 100% Barbera.



COLORE Rosso carico con riflessi rubini.
COLOR Deep red with ruby tints.



PROFUMO Intenso con note di mora, frutta rossa, spezie e cacao.
AROMA Intense, with notes of blackberries, red berries, spices and cocoa.



SAPORE Di grande struttura, con tannini solidi e succosi, persistente e gustoso.
FLAVOR Full-bodied with solid, juicy tannins; persistent and tasty.



GRADAZIONE 14% vol.
ALCOHOL CONTENT 14% vol.



TEMPO DI AFFINAMENTO 10 mesi.
AGING 10 months.



FERMENTAZIONE 25 giorni di macerazione sulle proprie bucce.
FERMENTATION 25 days of fermentation on the skins.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 18 °C.
SERVING TEMPERATURE 18 °C.



ABBINAMENTI Arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.
PAIRING Roast meats, game, aged cheeses.



CALICE Tulipano o balloon ampio.
GLASS Tulip or large ballon.

