

Barbera del Monferrato - 85/15

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA / PROTETTA



Questa versatile Barbera del Monferrato e' il frutto di un ben riuscito connubio tra due vitigni tipicamente astigiani quali la Barbera e la Freisa, fatti fermentare insieme in vasca d' acciaio. L' 85/15 grazie al suo fragrante bouquet, si caratterizza come espressione di un vino quotidiano e sprinto dal gusto giovane e gradevolmente piacevole.

VITIGNO

Blend di uve Barbera in quantità dell'85% e uve Freisa per il restante 15%. Fermentate insieme in vasche d'acciaio.

COLORE

Rosso mediamente profondo da giovane, assume lievi riflessi granata in fase d' invecchiamento. (consiglio un max.di 3,5 anni dalla sua messa in bottiglia).

BOUQUET

La fermentazione delle due uve insieme rende questa Barbera leggermente briosa e con un piacevole sentore di lampone.

GUSTO

Leggermente tannico al retrogusto in giovane eta', si rende sorprendentemente e gradevolmente piu' armonico ed equilibrato trascorsi i primi 6 mesi dalla sua messa in bottiglia.

AREA DI PRODUZIONE:	MOMBARUZZO (ASTI)
DENOMINAZIONE:	D.O.C. / D.O.P.
TERRENO:	CALCAREO, TUFO ARGILLOSO
VENDEMMIA:	2012
METODO DI RACCOLTA:	IN CASSETTA DA KG. 20 FINE SETTEMBRE
TIPO DI SELEZIONE:	MANUALE
TIPO DI VINIFICAZIONE:	TRADIZIONALE MACERAZIONE SULLE BUCCE
TIPOLOGIA DI VASCA:	SILOS D'ACCIAIO
GRADAZIONE:	13 % VOL
INVECCHIAMENTO:	MAX. 3,5 ANNI DALLA MESSA IN BOTTIGLIA.
TIPO DI IMBOTTIGLIAMENTO:	STERILE
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°C-20°C, 16°C in periodo estivo
BICCHIERE DI SERVIZIO:	MEDIO CALICE
TEMPO DI OSSIGENAZIONE:	5 MINUTI

N.B. QUESTA BARBERA DEL MONFERRATO BATTEZZATA "85/15" A RIF. NAT. CHE LO RENDE UN PO' BRIOSA E' UN VINO IDEALE PER LA VITA DI OGGI, PIUTTOSTO FRENETICA, E LO SI ACCOMPAGNA CON PIATTI VELOCI O DI MEDIA STRUTTURA E DI NOUVELLE CUISINE.

Azienda Vitivinicola Gaggino di Urscheler Roberto
Via Alessandria 61
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel./Fax: 0141701562
Cell.: 3294245220
email: roberto_urscheler@hotmail.com



**ROBERTO
URSCHELER**