

TENUTA DEL MELO

VIGNETI IN BORGO MERLASSINO



PIEMONTE **doc** BARBERA



Le uve Barbera selezionate vengono vendemmiate a mano dopo la seconda metà di settembre.

La fermentazione in rosso avviene sui lieviti naturali, in presenza della buccia, con rimontaggi giornalieri per estrarre colore e aromi. La svinatura viene effettuata dopo 15 giorni, a fine fermentazione alcolica.

L'affinamento avviene in vasche d'acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino granato, con riflessi violacei.

Olfatto: note olfattive intense, floreali che ricordano la rosa, piccoli frutti di sottobosco e il profumo di foglia di geranio.

Gusto: pieno, armonico, caldo, con acidità piacevole.

Finale gradevole e sapido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per la sua semplicità e la sua immediatezza, è il compagno perfetto dei pasti di tutti i giorni.

Si abbina alla pasta con sughi a base di carne, arrostiti e formaggi di media stagionatura. Perfetto con carni alla griglia.

Temperatura di servizio: tra i 18 e i 20 gradi.

CONSIGLI PER UNA CORRETTA CONSERVAZIONE

Le bottiglie, se tenute in luogo fresco, asciutto e al buio, a una temperatura compresa tra i 10 e i 18 gradi, si conservano perfettamente per 4/5 anni.

Società Agricola La Raia S.s.
Strada Monterotondo, 79
15067 Novi Ligure (AL) - Italy

T +39.0143.743685
F +39.0143.320765
E info@tenutadelmelo.it