



GAJARD

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

INFORMAZIONI GENERALI

Azienda: Mandoletta SSA

Area di produzione: Monferrato, vigne Mandoletta

Vitigno: barbera

Sistema di potatura: Guyot

Densità: 4000 ceppi per ha

Epoca di vendemmia: settembre

Vendemmia: manuale in cassetta

Resa media uva per ha: 70 qli/ha

Sistema di vinificazione: macerazione sulle bucce

Periodo e sistema di affinamento: 9 mesi in vasca d'acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto visivo: rubino profondo

Olfatto: viola, rose rosse e ricordi fruttati

Degustazione: ottima freschezza, tannino croccante
e splendida beva

Temperatura e modalità di servizio: 16-18 °C

Abbinamento: primi e secondi di carne

Mandoletta SSA

S.P. 31 Bis, Regione Cavallino, 8 - 15030 Coniolo (AL) Italy - +39 337 1250397 - info@bonzanovini.it

www.bonzanovini.it