CONVIVIUM

Barbera del Monferrato Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Come le idee migliori nascono lente nel tempo in un continuo scambio di umori e impressioni, così il nostro Convivium nasce e cresce nei piccoli carati di rovere fino a maturazione per poi, in bottiglia, lasciarsi cullare dalle note di chi lo saprà decantare.

DENOMINAZIONE: Barbera del Monferrato Superiore DOCG.
SOTTODENOMINAZIONE: Convivium.

Note Tecniche

VARIETÀ: Barbera.

ZONA DI PRODUZIONE: nei nostri vigneti in Monferrato.

TERRENO: marne calcareo-argillose.

ALLEVAMENTO: Guyot.

VINIFICAZIONE: tradizionale con macerazione sulle bucce di 10 giorni e frequenti délestages e follature.

MATURAZIONE: 12 mesi in botti di legno e un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia.

NOTE SENSORIALI: colore rosso granata carico, profumo molto ampio e intenso di frutta rossa matura, prugna e ciliegia, con note di vaniglia e tostato. In bocca è caldo, ampio, equilibrato. È un vino di grande struttura.

ABBINAMENTI: perfetto con secondi piatti importanti, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, asciutto e buio a una temperatura di 10-18 °C. Vino adatto a un lungo invecchiamento, oltre i 10 anni.

FORMATO: 0,75L - 1,5L

AZIENDA AGRICOLA
BECCARIA
CASCINA MOSSA
vini DOC del Monferrato

Azienda Agricola Beccaria Davide

Via Giovanni Bianco n. 3 - 15039 Ozzano Monferrato (Al) Italia

Tel. +39.0142.487321 www.beccaria-vini.it - beccaria@beccaria-vini.it