

EVOÈ

Barbera del Monferrato

DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA



*Abbiamo scelto un nome che non etichettasse semplicemente
la nostra Barbera
ma che elevasse un inno alla Barbera del Monferrato:
La Barbera.*

DENOMINAZIONE: Barbera del Monferrato DOC.

SOTTODENOMINAZIONE: Evoè.

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 circa 8-10 giorni.

MATURAZIONE: affinamento in acciaio e almeno 4 mesi in bottiglia prima dell'uscita in commercio.

NOTE SENSORIALI: colore rosso rubino intenso, profumo vinoso e uno spiccato sentore di frutta matura, ciliegia, prugna e mora. Sapore asciutto, fresco, pieno e ben equilibrato. Ricco di corpo, caldo e robusto.

ABBINAMENTI: accompagna preferibilmente primi piatti, carni rosse e bianche, selvaggina, formaggi mediamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

CONSERVAZIONE: in luogo fresco, asciutto e buio a una temperatura di 10-18°C. Vino adatto ad un moderato invecchiamento: 4-5 anni.

FORMATO: 0,75L

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