

AZIENDA AGRICOLA GATTO



PRAMBAROLA

Barbera del Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia: 2019

Vitigno: Barbera.

Zona di produzione: Prambarola e Montemagno.

Età media del vigneto: 15 anni.

Vinificazione: fermentazione in vasca d'acciaio a temperatura controllata a 26°C per 4 giorni.

Affinamento: in acciaio e poi presa di spuma in autoclave.

Bottiglie prodotte: 3.450

Caratteristiche Organolettiche: il vino si presenta di un color rosso rubino con ampie sfumature violacee, ricco di profumi fruttati e con sapore morbido di grande freschezza e vivacità che solletica il palato.

Abbinamenti: antipasti piemontesi, primi piatti, carni bianche e carni alla griglia.

Grado alcolico: 13,80%

Acidità totale: 5,70 g/l

Estratto secco: 28,10 g/l

Ph: 3,42

