



MARENCO



MASINO BARBERA DEL MONFERRATO DOC FRIZZANTE

VITIGNO 100% Barbera.

ORIGINE Vigna Lunga Masino a Cassine.

VINIFICAZIONE Rifermentazione in autoclave per la presa di spuma.

CARATTERISTICHE Colore rosso rubino con riflessi viola. Naso vinoso e fruttato. Palato fresco, vivace ed asciutto.

ABBINAMENTI Vino da tutto pasto, anche in estate, servito a bassa temperatura. Ideale con i salumi, la bagna cauda, primi piatti ripieni, carne e pesce alla griglia.

CONSERVAZIONE E SERVIZIO Conservare in luogo fresco e buio. Aprire e servire a 18°C in calici di media dimensione. Il tannino delicato della Barbera rende il Masino ottimo anche servito freddo nelle giornate estive.

DATI TECNICI Alcol: 13,5% vol. - Contiene solfiti.