



**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 bagnacauda, 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.