

VINHO TINTO BARBERA DEL MONFERRATO MARAIA DOC

País de Origem	Itália	
Região	Piemonte	
Produtor	Marchesi di Barolo	
Safra	2017	
Castas	Barbera	
Temp. Serviço	16°C	
Guarda	1 Ano	
Harmonização	Entradas Pratos com queijo Carnes brancas e vermelhas	
Análises	Álcool: 13,9% Acidez: 4,93 g/l	PH: 3,45 Açúcares totais: 0,7 g/l
Barrica	1 ano em barricas de carvalho eslavos.	
Vinificação	As uvas são colhidas à mão, os frutos são separados dos seus talos e suavemente prensados. As uvas são submetidas à fermentação em temperatura controlada entre 30° e 32°C em tanques de aço inoxidável. O vinho é obtido após 8 dias de maceração, quando a fermentação é completamente finalizada.	

Notas de Prova De cor vermelho rubi escuro vivo e brilhante. O perfume é fresco e intenso, com aromas claros de frutas silvestres, groselhas e cereja preta. Um leve toque de baunilha e carvalho tostado. Na boca é sedoso, equilibrado e com longo final de prova.



Cód. 18429