AZIENDA AGRICOLA GATTO



PRAMBAROLA

Barbera del Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

Frizzante

Vendemmia: 2024

Vitigno: Barbera.

Zona di produzione: Montemagno Monferrato.

Età media del vigneto: 20 anni.

Vinificazione: fermentazione in vinificatori rotativi ad una temperatura

controllata di 26°C per 4 giorni.

Affinamento: in vasca d'acciaio e presa di spuma in autoclave, poi riposa

in bottiglia ad una temperatura di 12°C.

Bottiglie prodotte: 3.500

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: 13,50% Acidità totale: 5,70 g/l Estratto secco: 28,10 g/l

Ph: 3,42

