




CASTELLO GABBIANO
MARCHESI CATTANEO ADORNO GIUSTINIANI




Monferrato chiaretto DOC


Castelvère

 **DENOMINAZIONE:**
Monferrato Chiaretto DOC


 **FORMATO:**
0,75l


 **TIPOLOGIA:**
Rosato


 **UVE:**
Barbera 100%

 **AFFINAMENTO:**
A fine fermentazione permane sulle fecce fini per 6 mesi prima di giungere all'imbottigliamento.

 **TEMPERATURA DI SERVIZIO:**
10 - 12°C.

 **ABBINAMENTO:**
Si abbina felicemente con antipasti, salumi, pesce e carni bianche.
È perfetto anche come aperitivo.

 **NOTE DEGUSTATIVE:**
Colore: Visivamente ha un colore rosa tenue, brillante e accattivante.
Profumo: Al naso presenta sentori fruttati e floreali di grande freschezza.
Gusto: Al gusto si presenta fresco, fruttato con una piacevole e lieve sensazione petillant.

 **NOTA DEL VIGNAIOLO:**
Dal vigneto Castelvère, caratterizzato da elevate pendenze e terreni argillosi, nascono le uve Barbera che daranno origine all'omonimo vino.
La resa è di 90 q.li/ha.
Le uve vengono raccolte non a piena maturazione per garantire buona acidità e un grado alcolico contenuto.