

CODICE AMBIENALE SIMBOLO DESTINAZIONE RIFIUTO MACROCATEGORIA MATERIALE MATERIALE BOTTIGLIE RACCOLTA VETRO INCOLORE RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA SUGHERO CAPSULE C/ ALU 90 POLILAMINATO RACCOLTA ALLUMINIO CAPSULE ALUMINIO LE ETICHETTE APPOSTE IN FRONTE E RETRO BOTTIGLIE NON SONO SOGGETTE A SMALTIMENTO SEPARATO DALLA BOTTIGLIA IN VETRO ETICHETTA IN CARTA

Monferrato chiaretto DOC

# Castelvere

O DENOMINAZIONE:

Monferrato Chiaretto DOC



0,751



Rosato



Barbera 100%



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.

### i NOTA DEL VIGNAIOLO:

Dal vigneto Castelvere, 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.