



LA PIGNOLA BARBERA DEL MONFERRATO DOC

Vino rosso fermo ottenuto da uve Barbera provenienti dal vigneto sotorico della tenuta. L'affinamento di due anni in botte di rovere conferisce la giusta rotondità al vino limandone le durezza. Al naso note di violetta stropicciata e marmellata di mirilli. In bocca si presenta pieno, rotondo con tannini armonizzati. Un vino tutto da scoprire.

VARIETÀ	100% Barbera
TIPOLOGIE DEL TERRENO	Franco - argilloso
VINIFICAZIONE	Fermentazione in tini di rovere con successiva malolattica in acciaio.
AFFINAMENTO	In tonneau da 500 litri per 24 mesi
COLORE	Rosso rubino con riflessi granati