

PIGNOLA | Barbera del Monferrato Superiore DOCG



TERRENO Franco argilloso
SOIL *Silt-clayey*



UVAGGIO 100% Barbera
GRAPE *100% Barbera*



COLORE Rosso rubino intenso.
COLOR *Deep red with.*



SENTORI Note di violetta stropicciata e confettura di mirtilli.
Tabacco alla vaniglia sul finale
AROMA *Notes of blueberries jam and crumpled violet.*
Vanilla tobacco in the end



SAPORE Pieno e rotondo con tannini armonizzati
FLAVOR *Full and round, whit smooth tannins*



GRADAZIONE 14-15 % vol. (a seconda delle annate)
ALCOHOL CONTENT *14-15 % vol. (according to the vintages)*



TEMPO DI AFFINAMENTO 18 mesi in botte grande di rovere,
successivo affinamento in bottiglia
AGING *18 months in in large oak barrel and subsequent*
refinement in bottles



FERMENTAZIONE In tini di rovere per c.a. 21 giorni con macera-
zione sulle proprie bucce. Malolattica in acciaio
FERMENTATION *In oak vats for a period 21 days with maceration*
of the skins. Malolactic fermentation in steel



TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C
SERVING TEMPERATURE 18°C



Decanter - medaglia di bronzo - annate 2017/19
Wine Hunter - diploma rosso - annate 2017/19
Luca Maroni - 93 punti - annata 2017
Guida Bibenda - 4 grappoli - annata 2017

