



LE TERRE DI STEFANO MASSONE

PIEMONTE DOC BARBERA

Vino rosso giovane, fresco e coinvolgente. È caratterizzato dalla grande facilità di abbinamento.



Zona di produzione Terreni collinari di Nizza Monferrato e Comuni limitrofi, a circa 200 mt di altitudine

Terreno Calcareo e argilloso

Uve Minimo 85 % Barbera, 15 % altre uve

Vendemmia Manuale e meccanica alla fine di settembre con una resa media di 100 ql/ha

Vinificazione Diraspa-pigiatura delle uve e successiva fermentazione del mosto a contatto con le bucce a temperatura controllata. Dopo una serie di travasi e lo svolgimento della fermentazione malo-lattica, il vino viene imbottigliato in tarda primavera

Colore Rosso rubino cristallino

Profumo Vinoso con sentori di frutta fresca

Sapore Secco, di moderata acidità e buon corpo. Pronto da bere

Gastronomia Ottimo per accompagnare tutto il pasto. Particolarmente adatto a piatti di carni rosse, pizza e pasta. Consumare alla temperatura di 14/15°