



# “Ca’ Musa” Barbera del Monferrato Doc Frizzante



## Denominazione:

Barbera del Monferrato Doc Frizzante Ca’ Musa

**Uva:** 100% Barbera

## Zona di produzione:

Fraz. Annunziata, Castagnole Lanze (Asti) Italy

**Raccolta:** fine settembre

**Resa:** 100 q.li/Ha

## Vinificazione:

L'uva viene raccolta manualmente in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina. Viene poi pigiata e messa a fermentare a temperatura controllata con una **macerazione di circa 8 / 10 giorni**. Al termine della fermentazione il vino viene lasciato **illimpidire per decantazione statica** fino alla fine dell'inverno. Riposerà poi in **vasche di acciaio** fino alla primavera quando verrà fatta la presa di spuma in autoclave ed imbottigliato: Dopo circa un mese di affinamento in bottiglia sarà pronto per essere bevuto.

**Grado Alcolico:** 12,50 %

**Temperatura di servizio:** 16° C.

## Profilo Sensoriale:

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo:** piacevole e delicato: rosa, iris, lampone, ciliegia, mora e cioccolato bianco.

**Gusto:** vivace, la sua leggera effervescenza esalta freschezza e sapidità donandogli una facilità di beva davvero sorprendente.

## Abbinamenti gastronomici:

la sua grande piacevolezza si sposa a meraviglia con i salumi, le minestre e i bolliti.

Gianni\_Doglia