

GROPPELLO DI MONIGA BEANA



Uvaggio	groppello 95%, barbera 5%
Vinificazione	classica in rosso con fermentazione a temperatura controllata e macerazione delle bucce a contatto con il mosto
Affinamento	in botte di Rovere da 20 hl per 12 mesi e poi 3 mesi in bottiglia
Gradazione	13%
Temperatura di servizio	16° C
Colore	rosso brillante con riflessi rubino
Profumo	vinoso, fragrante, aromi che ricordano il pepe e il ribes
Gusto	aciutto, sapido, di buona stoffa e con finale ammandorlato
Abbinamento	primi piatti asciutti e minestre, carni rosse, carni grigliate, salumi e formaggi