Bric d'la Losna

Cascina Voglietti

Svitata

Barbera del Monferrato

Denominazione di Origine Controllata

TERRENO: Marne arenarie
SOIL: Sandstone marls

UVAGGIO: 100% Barbera del Monferrato
GRAPE: 100% Barbera del Monferrato

AFFINAMENTO: 6 mesi in vasca d'acciaio
AGING: 6 months in stainless steel tanks

FERMENTAZIONE: Spontanea senza lieviti aggiunti
FERMENTATION: Spontaneous fermentation without industrial yeasts

GRADAZIONE 13-14% vol in base alle annate
ALCOHOL CONTENT: 13-14% vol according to the vintage

COLORE: Color rosso rubino
COLOR: Brilliant ruby red color

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/15° C.
SERVING TEMPERATURE : 14/15° C.

SENTORE: Note di ciliegia e frutti di bosco
AROMA: Notes of cherries and berries

SAPORE: Buona acidità con tannini bilanciati
FLAVOR: Good acidity with balanced tannins