



AZIENDA GAUDIO MAURO
PIÉMONT
BARBERA DEL MONFERRATO



Cépages :

- Barbera 85%
- Freisa 15%



Vinification :

Vinification manuelle, faible production et rendements limités.
Très faible dosage en soufre.
Elevage 6 mois en barriques de chêne français.



Terroir :

Vin de culture biologique sur un terroir argilo-calcaire.



Dégustation :

D'un beau rouge grenat lumineux avec des reflets violacés, ce vin exalte des arômes de framboise et petits fruits rouges et de petites notes terreuses, ainsi que de violettes. Incontestablement complet et harmonieux, ce vin est superbe à boire maintenant, et s'harmonisera d'avantage avec le temps.



Accords mets /vin :

Ses arômes fruités et sa richesse sont idéal avec tous les plats de viandes blanches et rouges ainsi que sur les plats de pâtes et les antipasti.