

PICO GONZAGA

Barbera Superiore del Monferrato D.O.C.G.



Vitigno	100% Barbera
Anno d'impianto	1974
Esposizione	Sud
Terreno	Franco argilloso di marne calcaree
Forma di allevamento	Guyot
Densità	4500 – 4700 piante per ettaro
Raccolta	Manuale con cernita accurata
Vinificazione	Diraspatura, fermentazione a temperatura controllata di 25 °C, 15-20 giorni a contatto con le bucce, estrazione dei componenti nobili con metodo Delestage, svinatura dopo macerazione post fermentazione. Fermentazione malolattica completamente svolta in tonneaux franceschi per 18-20 mesi. Imbottigliamento a raggiungimento dell'equilibrio gusto-olfattivo, affinamento in bottiglia per circa 6 mesi.
Formati	0,75 lt – 1,5 lt – 3 lt
Abbinamenti	Carni rosse, formaggi media/lunga stagionatura
Temperatura di servizio	18°C

