



AZIENDA AGRICOLA
I MONTICELLI



BARBERA - Vino a D.O.P.

Nome: BARBERA (FERMO)

Zona di produzione: Vigneto di "I Monticelli dell'Azienda Agricola Clò Alessandro C. e Andreoli Natalia" di Savignano Sul Panaro (Modena)

Uvaggio: BARBERA 100%

Tipo di vinificazione: in rosso

Colore: rosso rubino con tendenze violacee

Odore: profumo intenso e vinoso, persistente ed abbastanza fruttato

Gusto: armonico, asciutto, giustamente tannico, rotondo, robusto ed equilibrato

Storia del vino: Barbera, vino autoctono da vigneto di famiglia risalente al 1800

Abbinamenti: essendo un Barbera tipico della zona collinare bolognese si adatta particolarmente con tutti i piatti impegnativi della cucina rustica: pietanze a base di carne, arrostiti, bolliti di carne, salumi, selvaggina e formaggi stagionati.

Temperatura consigliata per il servizio: 15-20° C.

I vini sono ottenuti da uve in purezza e rigorosamente selezionate, vendemmiate esclusivamente a mano in vigneti a spalliera su di un territorio collinare a circa 200 metri s.l.m.

La potatura, la diradatura e la vendemmia avvengono esclusivamente a mano mediante una selezione rigorosa dei migliori grappoli.

Quale vino speciale, il Barbera, si è aggiudicato:

- primo premio del Concorso Vini "Abbazia di Monteveglio" – XXIII edizione con premiazione il 30/05/2009.

