



F i o r e

Un vino rosato dal colore deciso e carico di antociani. Al naso vengono sprigionati i classici sentori del Barbera e in bocca sprigiona una nota di frutta fresca e una parte floreale, rendendo così la degustazione armonica ed equilibrata.



Piemonte, Italia.
Denominazione: Monferrato DOC Chianetto



Barbera



Enologo: Donato Lanati



Terreno argilloso con parti in marna



Soffice pressatura dell'uva intera non diraspata, il mosto fiore ricavato viene messo in acciaio con fermentazione a temperatura controllata 18°C. Rimozione delle fecce pesanti abbattimento a 4°C per bloccare la fermentazione malolattica. Affinamento in acciaio di 8/9 mesi sulle fecce nobili.



Affinamento in acciaio di 8/9 mesi sulle fecce nobili



Vino da aperitivo e d'accompagnamento per piatti di media struttura.



Gradazione alcolica 14,5%

Tenuta Genevrina

Strada Rosignano, 9
15039 Ozzano Monferrato (AL)

+39 334 582 7305
info@tenutagenevrina.com

