



Genevrina

Un vino che esprime il Monferrato, il calore della gradazione alcolica si fa intenso in bocca, donando un buon corpo e regalando al termine una parte leggermente tannica che racchiude alla perfezione i ricordi classici di questo vitigno.



Piemonte, Italia.
Denominazione: Barbera del Monferrato DOC



Barbera



Enologo: Donato Lanati



Terreno argilloso con parti in marna



Fermentazione con bucce effettuata a temperatura controllata a 24°C per 6-7gg, successivamente rimozione delle bucce. Al termine della fermentazione malolattica: travaso e rimozione delle fecce



Affinamento in acciaio



Vino da tutto pasto



Gradazione alcolica 15%



Tenuta Genevrina

Strada Rosignano, 9
15039 Ozzano Monferrato (AL)

+39 334 582 7305
info@tenutagenevrina.com