

# Barbera d'Alba D.O.C. Superiore "Monarca" ———



Varietà 100% Barbera



Gradazione da 14% a 14,5% Vol



Densità 4.500- 5.500 - Piante/ Ha



Suolo Siliceo, Calcareo



Area di  
Produzione Govone (CN)



Vinificazione Acciaio



Invecchiamento Minimo 4 mesi in botti di legno e 6 mesi in bottiglia



Gusto Rosso rubino con riflessi granati



Colore Secco, delicato e leggermente tannico



Temperatura  
di Servizio 16° Aprire 1 ora prima di servire



Abbinamenti Aperitivi, Pasta Al Ragù, Carne



Confezioni 480 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati x 10 cartoni per strato, circa 720 kg  
Dimensioni Pallet: 80x120cm



0,75 cl



1,50 cl