



BUTASTUP BARBERA DEL MONFERRATO

FRIZZANTE - Metodo ancestrale

Prodotto di nicchia che riflette in pieno la tradizione della nostra famiglia. Vino che dal lontano 1928, tutti gli anni, nella luna di marzo veniva imbottigliato per essere assaporato fresco di pozzo nell'estate. La sua caratteristica lo rende un vino da bere a tutto pasto ma anche come aperitivo o per merende- sinoire/apericene.

Imbottigliato nella luna di marzo, dopo alcuni mesi si sviluppa la naturale fermentazione dovuta ai lieviti naturali presenti ancora dalla vendemmia e agli zuccheri ancora presenti.

Colore e aspetto

Rosso rubino intenso con riflessi violacei; brillante con un perlage importante e fugace. L'opalescenza che si riscontra a fine bottiglia è tipica del metodo.

Profumo

Note delicate e mediamente intense di frutti rossi (mora, mandorla dolce) apprezzabili anche grazie all'effetto trascinante della CO2 naturalmente creatasi in bottiglia.

Gusto

La buona struttura, persistenza e profondità consentono di ottenere un interessante equilibrio gustativo che lo rendono un vino apprezzabile sia da aperitivo che da accompagnamento a tutto pasto.

DERIVAZIONE 100% BARBERA

GRADO ALCOLICO 13,50 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO 15°/18°C

