



## Monferrato Chiaretto DOC *"Rjna"*

**Varietà:** 70% Barbera 30% Dolcetto

**Resa uva/ettaro:** 100 qli/ha

**Raccolta:** prima decade di settembre

**Vinificazione:** raccolta manuale, seguita da pigia-diraspatura. Contatto con le bucce limitato ad alcune ore fino al raggiungimento del colore desiderato.

**Colore:** rosato con tonalità tendente alla buccia di cipolla

**Note di degustazione:** a naso sorgono intensi sentori di fragola, lampone e mandorle. In bocca si confermano note di frutti rossi e nel complesso emerge una buona mineralità.

**Titolo alcolometrico:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 10/12°

**Accompagnamenti gastronomici:** esemplare per gli aperitivi, pizza e secondi piatti a base di pesce e carni bianche.

Formato:

