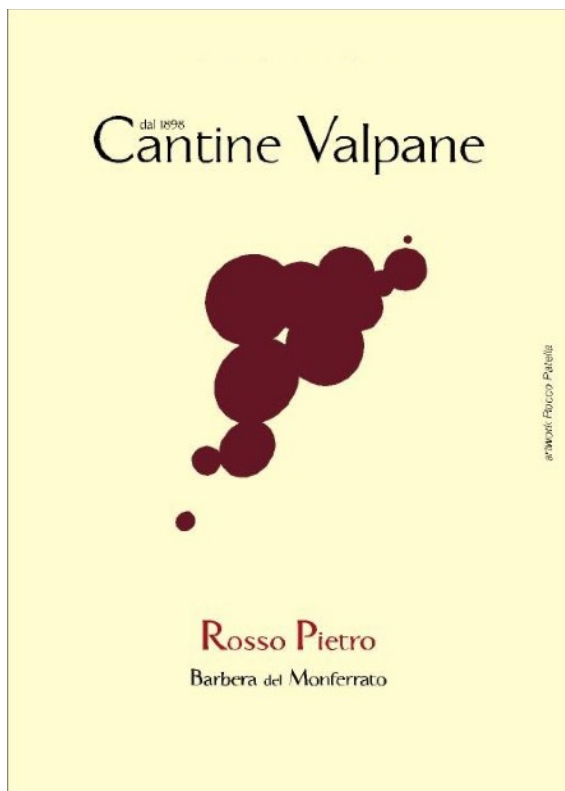


Cantine Valpane

Rosso Pietro Barbera del Monferrato DOC



E' chiamato semplicemente "Rosso Pietro", non solo perché è il vino rosso alla base della gamma di Pietro Arditì, ma anche in riferimento alla sua barba rossa - anche se oggi, scherzandoci sopra, Pietro sostiene che il nome andrebbe aggiornato in "Grigio Pietro"!

Uve: Barbera

Vigneto: 4 ha, anno impianto 2000/2005

Suolo: argilla, calcare

Fermentazione: in vasche di cemento per 21-23 giorni

Affinamento: 10-12 mesi in acciaio INOX e cemento, prima dell'imbottigliamento

Affinamento: 3 mesi in bottiglia prima della vendita

Alcol: 13,5%

Annate in commercio disponibili:

- 2015

È una Barbera del Monferrato DOC in purezza, con i profumi tipici e caratteristici delle Barbera del Monferrato Casalese.

Spicca al naso il profumo di amarena e ribes, poi di felce e chiodi di garofano, mentre in bocca si ha un'ottima piacevolezza di beva con un finale persistente di frutti aciduli.

E' il tipico vino "da tutto pasto" piacevole e duttile con ogni tipo di tavola.