



CA' DE LION Barbera Monferrato "Pà frém" DOC
GHIONE DAL 1871 Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

Essere non fermo (in piemontese "pà frem") è la qualità distintiva per questo tipo di Barbera dal colore rosso vivo, il profumo floreale ed il sapore asciutto con lieve vena acidula.

Adatto a tutto pasto, ed è particolarmente appropriato ad accompagnare salumi e primi con sugo di carne.

Area di produzione: Piemonte, da vigneti siti in San Marzano Oliveto.

Lavorazione: pigiatura e diraspatura delle uve, fermentazione sulle vinacce per circa 6 giorni. Successiva rifermentazione in autoclave e presa di spuma pre imbottigliamento.

Gradazione alcolica e Pressione: tra 12,5% vol. e 13,5% vol. Pressione: 2,5 bar.

Caratteristiche: è un vino frizzante dal colore rosso vivo, il profumo floreale ed il sapore asciutto con lieve vena acidula.

Abbinamenti: adatto a tutto pasto, è particolarmente appropriato ad accompagnare salumi e primi con sugo di carne.

Temperatura di servizio: servire a 16 - 18°C.

Allergeni: Contiene solfiti

