

Il Bicocco, Barbera del Monferrato DOC



Vitigno: 100% Barbera
Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età media dei vigneti: 35 anni

Grape variety: 100% Barbera
Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Average age of vineyards: 35 years-old



La **fermentazione alcolica** che avviene con **macerazione** delle bucce, alternando rimontaggio delestage, è preceduta da pigia-diraspatura soffice. Svolge ad una temperatura di circa 26°C, in vasche di acciaio inox termocondizionate. In seguito, con l'ausilio di batteri selezionati, viene attivata la **fermentazione malolattica** a temperatura controllata.

*The **alcoholic fermentation** that takes place through the **maceration** of the skins, with alternating pumping over and délestage operations, is preceded by soft crushing and destemming. It is carried out at a temperature of approx. 26°C, in temperature-controlled stainless steel tank. Then, **malolactic fermentation** is carried out at controlled temperature with the aid of selected bacteria.*



Si tratta di un vino dal **colore** rosso rubino intenso. Il **profumo** è piacevole ed elegante con lievi sentori di frutta fresca e marasca. Il **sapore** è asciutto, pieno, armonico, con buona ed elegante struttura. Si **abbina** alla selvaggina, carni rosse, primi piatti gustosi e formaggi stagionati. Servire a **temperatura ambiente**.

*This wine is a deep ruby red, has a pleasurable and elegant **scent**, with delicate nuances of fresh fruit and marasca cherry. Its **taste** is dry, full-bodied, harmonious, with an elegant structure. It **pairs** well with game, red meat, savoury first course dishes and aged cheeses. It is served at ambient temperature.*

PROUD GUARDIANS OF OUR TRADITION
GAVI - NOITRITION

