

<p>VOLPUVA ® BARBERA DEL MONFERRATO DOC</p> <p>Vitigno: 95% Barbera, 5% Freisa</p> <p>Vinificazione: macerazione per 4 settimane con metodo tradizionale a cappello sommerso, imbottigliamento primaverile</p> <p>Temperatura di servizio: 16°- 18°C</p> <p>Caratteristiche: profumo intenso, vinoso ed etereo, fruttato con sentore di vaniglia e di viola, fresco e di pronta beva</p> <p>Abbinamenti: classico vino piemontese, secondo la tradizione, da tutto pasto</p>	
--	---