

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