



MALGRÀ

Barbera del Monferrato DOC Frizzante “CANTAGALLA”

“Cantagalla” è una Barbera del Monferrato frizzante ottenuta attraverso un’attenta vinificazione di uve provenienti dai vigneti di Mombaruzzo. Dopo la fermentazione in acciaio è sottoposta a rifermentazione naturale in autoclave. Questo processo, a temperatura controllata, ne esalta freschezza e fragranza. Il risultato è un vino piacevole, di facile beva, versatile, capace di adattarsi a ogni tipo di cucina.

UVA: barbera.

RESA PER ETTARO: 100 q.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio.

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei, di buona spuma.

PROFUMO: vinoso, con sentori prevalenti di frutta e violetta.

GUSTO: sapido e fresco, equilibrato e morbido, con una gradevole effervescenza.

ABBINAMENTO: ottimo da tutto pasto, predilige primi piatti di pasta, carni, salumi.



AZIENDA VITIVINICOLA MALGRÀ

Via Nizza, 12 -14046 Mombaruzzo (AT)

Tel +39 0173.619119 - Fax +39 0173.619931

info@malgra.it

WWW.MALGRA.IT