

LA GUARDIA

MONFERRATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

ROSSO



In questo vino la freschezza ed i profumi del Dolcetto e del Cabernet si uniscono magistralmente al carattere inconfondibile delle uve Barbera.

Dopo la raccolta manuale delle uve, seguono una lunga macerazione e fermentazione a temperatura controllata di ciascun mosto. Successivamente vengono assemblati i vini. Il vino ottenuto viene affinato per un anno in grandi botti di rovere e successivamente in bottiglia.

Il suo colore è rosso rubino intenso.

Il profumo è fruttato (evidenti sentori di frutti di sottobosco e prugna matura) con nota eterea.

Il sapore è ampio con una buona struttura.

La Barbera ed il Cabernet Sauvignon rendono questo vino unico e poliedrico negli abbinamenti.

Servire a 18-20 °C.

Da consumarsi nei cinque anni.

CIDEZZANI

il piemonte, le vigne, il vino