

# PIGNOLA | Barbera del Monferrato Superiore DOCG



**TERRENO** Limoso - calcareo con affioramenti di argilla  
**SOIL** *Silty calcareous soil with clay outcrops*



**UVAGGIO** 100% Barbera  
**GRAPE** *100% Barbera*



**COLORE** Rosso rubino intenso.  
**COLOR** *Deep red with.*



**SENTORI** Note di violetta stropicciata e confettura di mirtilli.  
 Tabacco alla vaniglia sul finale  
**AROMA** *Notes of blueberries jam and crumpled violet.  
 Vanilla tobacco in the end*



**SAPORE** Pieno e rotondo con tannini armonizzati  
**FLAVOR** *Full and round, whit smooth tannins*



**GRADAZIONE** 12-15 % vol. (a seconda delle annate)  
**ALCOHOL CONTENT** *12-15 % vol. (according to the vintages)*



**TEMPO DI AFFINAMENTO** 18 mesi in botte grande di rovere,  
 successivo affinalmento in bottiglia  
**AGING** *18 months in in large oak barrel and subsequent  
 refinement in bottles*



**FERMENTAZIONE** n tini di rovere per c.a. 21 giorni con macera-  
 zione sulle proprie bucce. Malolattica in acciaio  
**FERMENTATION** *In oak vats for a period 21 days with maceration  
 of the skins. Malolactic fermentation in steel*



**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18 °C  
**SERVING TEMPERATURE** 18 °C



**Decanter** - medaglia di bronzo - annate 2017/19  
**Wine Hunter** - diploma rosso - annate 2017/19  
**Luca Maroni** - 93 punti - annata 2017  
**Guida Bibenda** - 4 grappoli- annata 2017

