

ATTILIO GHISOLFI

MONFORTE D'ALBA



La Lisi



Denominazione

Barbera D'Alba DOC Superiore



Vitigno

100% Barbera

Zona di Produzione

Zona Visette, Monforte d'Alba



Vinificazione

Macerazione a freddo di 36 ore e a seguire una macerazione di circa 7 giorni a temperatura controllata. La fermentazione avviene esclusivamente con lieviti indigeni



Invecchiamento

12 mesi in piccole botti di rovere



Abbinamenti

Risotti, lasagna, arrosti e formaggi



Note sensoriali



Rosso rubino intenso
con riflessi granati



Fruttato, vigoroso e fragrante
con note di lampone e frutti
di bosco



Piacevole, sapido ed equilibrato