

# Pà Frém

BARBERA DEL MONFERRATO DOC FRIZZANTE /  
SPARKLING



Essere “non fermo”, in piemontese “pà frem”, è la qualità distintiva di questo Barbera

*To be not still, in piedmontese dialect “pà frem”, is the characteristic quality for this type of Barbera.*

**Area di produzione:** Piemonte, da vigneti siti in San Marzano Oliveto.

*Production area: Piedmont, vineyards on San Marzano Oliveto's hill.*

**Lavorazione:** pigiatura e diraspatura delle uve, fermentazione sulle vinacce per circa 6 giorni. Successiva rifermentazione in autoclave e presa di spuma pre imbottigliamento.

*Processing: crushing and destemming of the grapes, fermentation on the grape marcs for about 6 days. Subsequent refermentation in autoclave pre-bottling.*

**Gradazione alcolica e Pressione:** tra 12,5% vol. e 13,5% vol. Pressione: 2,5 bar.

*Alcoholic content and Pressure: 12,5% - 13,5 % vol. Pressure: 2,5 bar.*

**Caratteristiche:** è un vino frizzante dal colore rosso vivo, il profumo floreale ed il sapore asciutto con lieve vena acidula.

*Characteristics: it's a sparkling red wine, with a flowers bouquet and a dry and acidic tone flavor.*

**Abbinamenti:** adatto a tutto pasto, è particolarmente appropriato ad accompagnare salumi e primi con sugo di carne.

**Gastronomic combinations:** suitable for the entire meal, this wine is perfect with cooked meats and ravioli at gravy.

**Temperatura di servizio:** servire a 16 - 18°C.

*Serving temperature: to serve at 16-18°C.*