



Barbera d'Alba Doc

VITIGNO: Barbera 100 % con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti in acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

VENDEMMIA: manuale, fine settembre.

ALLA VISTA: rosso rubino intenso con riflessi brillanti.

ALL'OLFATTO: intenso, caratteristico, floreale, con sentori di rosa.

AL GUSTO: corposo, pieno, fruttato, con un'acidità morbida e piacevole.

NOTE

Il Barbera coltivato sulle colline di Govone è un vino dal carattere forte e deciso.

Da sempre su queste terre si coltiva Barbera e si produce vino di altissima qualità che porta prestigio e grandi soddisfazioni.

Grazie alla facilità di abbinamento con molti stili gastronomici, ha conquistato i gusti di molti appassionati del vino.

E' il classico vino da tutto pasto che può accompagnare una fetta di salame come un piatto di tagliatelle o un arrosto di carne rossa.

Da provare con i formaggi stagionati.

Servire a 18 - 20 °C.

