



BARBERA Piemonte Doc

VITIGNO: Barbera 100% con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti in acciaio

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%

VENDEMMIA: manuale, ultima decade di settembre.

ALLA VISTA: colore rosso intenso con riflessi porpora.

ALL'OLFATTO: profumo delicato, caratteristico e fruttato

AL GUSTO: amabile, leggermente vivace e piacevole di pronta bevitura.

NOTE

E' il vino quotidiano, che si abbina con tutto, dal medio tenore alcolico e dalla bassa acidità.

Prodotto come prevede la tradizione che vuole questo vino leggermente vivace.

Fedele compagno di ogni piatto, ma irripetibile se bevuto nei pasti frugali o portato con gioia nei pic-nic all'aria aperta. Ottimo con carni rosse grigliate ma anche con carni bianche e formaggi. Si consiglia di servirlo leggermente fresco.

Nel primo anno di vita sfoggia meglio profumi e sentori vinosi.

Servire a 14 - 16 C°

