



## **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°

