



PIEMONTE DOC BARBERA D.O.C.

Il Barbera è da sempre sinonimo di Piemonte del vino, una varietà che da sempre da grande soddisfazione ai viticoltori. E' vino giovane e fragrante, classico per le persone dinamiche

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: colline di media altitudine (200-300 m slm) con buona esposizione

Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano verso la metà del mese di settembre. Diraspatura delle uve con pigiatura soffice. Fermentazione tradizionale a temperatura controllata, con una durata di circa 7-8 giorni, e rimontaggi del mosto per ottimizzare l'estrazione dei polifenoli.

Maturazione

Il vino fa un breve affinamento in serbatoi di acciaio prima di essere imbottigliato.

Note di degustazione

Colore rosso porpora

Bouquet vinoso, fruttato

Al palato è fragrante e invitante

Abbinamenti gastronomici

E' vino perfetto per tutto pasto. Ideale con snack e pranzi veloci

Temperatura di servizio. 16-18° C

formato

Lt. 0,75 -1,50



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177

