

GERMANO BIGNANTE

AZIENDA AGRICOLA

Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO

Barbera 100%

COMUNE

Canale d'Alba e Castellinaldo d'Alba

ESPOSIZIONE

Sud-Sud Ovest

SUOLO

Argilloso calcareo

VENDEMMIA

Inizio ottobre - manuale in cassette

CANTINA

diraspatura e pigiatura dell'uva - fermentazione in tini d'acciaio a 28/30 °C per 10 giorni con frequenti rimontaggi e follature - affinamento in serbatoi d'acciaio - imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE

Rosso violaceo intenso e profondo

PROFUMO

intenso con sentori di frutti rossi, di prugna matura e secca e note tostate e speziate

SAPORE

potente e rotondo, note di ciliegia, finale lungo e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20°C

ABBINAMENTI

PRIMI PIATTI, CARNI ROSSE BRASATE O GRIGLIATE, FORMAGGI STAGIONATI



Canale d'Alba (Cn)

Roero - Piemonte - Italia - 12043 Via Madonna dei Cavalli, 84
12043 Canale (CN) - Tel. +39 338 1162563 - bignantegermano@alice.it - www.germanobignantevini.it