

Piemonte

Denominazione di Origine Controllata

Barbera

VITIGNO barbera 100%

COMUNE Canale d'Alba

ESPOSIZIONE Sud-Est

SUOLO

Terreni di medio impasto

VENDEMMIA

Manuale a metà settembre

CANTINA

Macerazione carbonica e fermentazione in botte di acciaio

PROFILO ORGANOLETTICO

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Vinoso, fruttato e leggero impatto varietale

SAPORE

Caldo, coinvolgente ed accattivante

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20°C

ABBINAMENTI

SECONDI PIATTI IN PARTICOLARE ARROSTI, STUFATI E STRACOTTI.

Canale d'Alba (Cn)

