

PIEMONTE BARBERA D.O.C.

VITIGNO

Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve di questo vino provengono dall'ampia regione piemontese, nota per la diffusione del vitigno autoctono Barbera.

RESA PER ETTARO

77 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta a mano, diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, massimo 18°C. La macerazione dura a seconda dell'annata da 5 a 8 giorni.

AFFINAMENTO

Non è previsto alcun invecchiamento. Vino dell'annata, è pronto per essere imbottigliato all'inizio dell'anno dopo la vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino brillante. Al naso presenta sentori fruttati. In bocca è vinoso e morbido. La sua freschezza ed il suo equilibrio gusto olfattivo lo rendono vino facile e piacevole.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino da ogni giorno, bene accompagna tutte le portate da antipasti a secondi non troppo impegnativi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % Vol.

