



<b>BARBERA</b>	
<b>Denominazione:</b>	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
<b>Tipologia:</b>	Rosso.
<b>Zona di produzione:</b>	Piemonte, esclusivamente nei comune di Aramengo, Albugnano e Cocconato.
<b>Terreno:</b>	Collinare calcareo.
<b>Uve:</b>	Barbera al 100%
<b>Raccolta:</b>	Meta' Settembre
<b>Alcol:</b>	13,5% Vol.
<b>Temperatura di servizio:</b>	16°C - 18°C
<b>Resa per ettaro:</b>	80 quintali di uva
<b>Bottiglie prodotte:</b>	16.000
<b>Vinificazione:</b>	Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a 32°C per sette giorni, svinatura, travasi, stabilizzazione a freddo, imbottigliamento.
<b>Maturazione:</b>	4-5 mesi in botti di legno prima dell'imbottigliamento.
<b>Affinamento:</b>	1 mese in bottiglia prima della commercializzazione.
<b>Colore:</b>	Rosso rubino.
<b>Profumo:</b>	Vinoso, con sentori di frutta rossa.
<b>Sapore:</b>	Armonico con un finale piacevolmente acidulo.
<b>Abbinamento:</b>	Vino che si puo' abinare a tutti i piatti della cucina tradizionale piemontese.
<b>Conservazione:</b>	Al buio, in bottiglia coricata a 10° - 12° C con 75% di umidita'.
<b>Note:</b>	Migliora nei primi 2 anni di invecchiamento
<b>Prezzo in enoteca:</b>	9€