

VINO



ROSSO

PIEMONTE BARBERA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Questo vino è ottenuto dalle uve del vitigno Barbera, dai migliori vigneti del Monferrato, accuratamente selezionate. La vendemmia avviene ad ottobre e già a marzo dell'anno successivo può essere imbottigliato.

Alla degustazione il vino si presenta di colore rosso vivo molto intenso. Il profumo è piacevolmente vinoso. Il sapore è asciutto, di medio corpo e particolarmente vivace. La gradazione è 12,5-13,5% vol.

Grazie al sapore vivace si adatta ad una ampia gamma di piatti, dagli antipasti ai primi piatti. eccezionale con la polenta e i formaggi stagionati. Da servire ad una temperatura di 13-15°.

