



MARCHIO

VINO

Barbera d' Asti

DENOMINAZIONE

D.O.C.G.
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Piemonte

REGIONE



UVA

Barbera

COLORE



Rosso con riflessi granati

GUSTO

Fermo

Secco

GRADAZIONE
ALCOLICA

12%

RESIDUO
ZUCCHERINO

1 g/l

CONT. NET.

0,75 l

PROFUMO

Note fruttate (di more e mirtilli), floreali (di viola e rosa canina) e speziate (liquirizia e pepe verde)

SAPORE

Di buona acidità, persistente e con tannini ben bilanciati

ABBINAMENTI

Perfetto con primi piatti strutturati, come lasagne o cannelloni, ma anche con risotti e piatti di carne (anche di selvaggina) come bolliti, brasati e stufati

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

16 - 18 °C

CURIOSITA'

Il vitigno è nato dall'incrocio di varietà antiche. A seconda delle caratteristiche del terreno in cui vengono coltivate, le uve assumono delle diverse connotazioni che danno poi vita ai diversi gusti del vino.



PACKING DETAILS	
BOTT/CASSA	6
PESO LORDO CASSA	7,4 KG
TIPO PALLET	EUR-EPAL 80x120
CASSE/PALLET	125
BOTT/PALLET	750
PESO LORDO PALLET	946 KG