



VALLEBELBO
VITICOLTORI

PIEMONTE BARBERA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

PASSITO

Classificazione: vino rosso secco

Vitigno: Barbera 100%

Alcool (% Vol): svolto 14% vol - totale 14,9% vol

Zuccheri residui: 15 gr/lit ca.

Acidità totale: 6 ‰

Formati disponibili: 75 cl

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Colore: rosso profondo con riflessi violacei

Profumo: molto intensi e complessi con note marcate di mora, amarena e frutta rossa matura

Sapore: vellutato e avvolgente con una straordinaria persistenza

Temperatura di servizio: 18/20° C

Abbinamenti Gastronomici: secondi piatti a base di carne rossa, selvaggina e con formaggi stagionati



VALLEBELBO s.c.a.

Via Cossano, 2/A - 12058 Santo Stefano Belbo - CN - Italia - Tel. 0141.844190 - Fax 0141.840900

www.vallebelbo.it - info@vallebelbo.it