



BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

SUPERIORE

Classificazione: vino rosso secco

Annata: 2020

Vitigno: Barbera 100%

Alcool (% Vol): 14,5% vol

Zuccheri residui: 1 gr/lt ca.

Acidità totale: 6 ‰

Allergeni: solfiti

Formati disponibili: 75 cl

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Colore: rosso tendente al granato scuro con riflessi vivaci dovuto all'invecchiamento.

Profumo: aroma intenso e caratteristico del vitigno di provenienza, con sentori di frutti rossi come more e mirtilli.

Sapore: pieno, complesso e ben bilanciato. Al palato risulta di grande struttura e persistenza.

Invecchiamento: 18 mesi in tonneaux nuovi di rovere francese.

Temperatura di servizio: 18/20° C

Abbinamenti Gastronomici: ideale in abbinamento a piatti tipici della cucina piemontese, strutturati, sia a base di pasta ripiena, sia a base di carne, come arrostiti e brasati. Ottimo con salumi e formaggi di stagionatura media.



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