



## Piemonte Barbera DOC

**Vitigno:** 100% Barbera

**Epoca di raccolta:**  
metà settembre

**Vinificazione:** pigia-diraspatura, avvio della fermentazione alcolica con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica e affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio inox.

**Note di degustazione:**  
delicati sentori di prugna accompagnati da note vinose. In bocca risulta equilibrato, armonico con una buona acidità.

**Titolo alcolometrico:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:**  
16/18 °C

Formato:

