



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:

