



Piemonte DOC Barbera



Vitigno: Barbera 100%

Resa uva/ettaro: 90 qli/ha

Zona di produzione: Piemonte

Periodo di maturazione: ultima decade di Settembre/ inizi di ottobre

Vinificazione: dopo la raccolta le uve sono trasferite in serbatoi di acciaio inox dove viene eseguita la fermentazione alcolica. Svoltata la fermentazione malolattica, il processo è terminato con un breve passaggio in legno. Affinamento di ulteriori 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Note di degustazione: Sentori netti di ciliegia matura e piccoli frutti rossi, terminati con una delicata nota di mandorla. Il sapore in bocca è equilibrato, armonico, profondo.

Abbinamenti: accompagna primi a base di pasta, secondi di carne bianca o rossa, formaggi e insaccati. Molto consigliato anche con piatti a base di selvaggina.

Temperatura di servizio: 15/18°C

Formato:



0,75 L

AZIENDA VINICOLA GUIDO MAZZARELLO S.N.C

Uffici e cantine: Via Roma 72, 15070 Casaleggio Boiro (AL), Italia Tel: +39 0143 875523 ;
email: info@guidomazzarello.it ; sito web: www.guidomazzarello.it