

Piemonte DOC Barbera

“Linea Premium” - F.I.G.C.



Vitigno: Barbera



Zona di produzione: Nizza Monferrato, Agliano



Giudizio organolettico: Limpido, brillante. Profumo intenso, fruttato, fresco. Gusto morbido, sapido, persistente



Dati analitici: Alcol 13%
Vol. zuccheri 2,0 g/l
Acidità totale 5,70 g/l in acido tart.



Notizie utili: Vino adatto in particolare per il consumatore che ama il vino fresco, fruttato, immediato. Questo vino è dimostrazione della duttilità dello straordinario vitigno Barbera, che ben si adatta alla produzione di un vino pronto, di grande freschezza e di pronta beva nell'annata in corso.



Abbinamenti gastronomici: si accompagna per la sua piacevolezza ad una cucina semplice ed immediata. Ideale come aperitivo da Wine Bar.



Servizio: va servito ad una temperatura di 18°C

