

Barbera d'Asti DOC "Sampdoria"



Vitigno: Barbera



Zona di produzione: Nizza Monferrato



Giudizio organolettico: Colore limpido e brillante; profumo intenso fruttato e fresco.



Notizie utili: Un vino di ottima qualità senza essere troppo impegnativo per il palato. Destinato agli amanti del vino fresco, fruttato, immediato e non affinato in legno. Questo vino vuole dimostrare ancora il nostro profondo impegno nella ricerca della massima qualità per la Barbera d'Asti; è inoltre dimostrazione della grande freschezza e duttilità del vitigno Barbera.



Affinamento: 6 mesi acciaio



Alcool: 13%



Zuccheri: 2,00 g/l



Acidita' totale: 5,70 g/l



Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo. Adatto ad una cucina semplice e immediata.



Servizio: 18°C

