



PIEMONTE DOC BARBERA

Vitigni

85% Barbera, 15% Nebbiolo

Zona di Produzione

Piemonte; nel cuore delle Langhe e Monferrato - Patrimonio dell'umanità UNESCO.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate sui tavoli di cernita. Segue la vinificazione a temperatura controllata di 10 giorni sulle bucce con rimontaggi giornalieri.

Segue poi un affinamento in botti piccole di legno di rovere per 3 mesi.

Caratteristiche

Di colore rosso rubino intenso e sentori floreali uniti a sfumature di frutta rossa leggermente matura. In bocca è corposo e morbido con un leggero retrogusto di cioccolato fondente e rotondo, dato da un naturale livello zuccherino di circa 8g. Persistente e con un leggero retrogusto speziato.

Abbinamenti

Si accompagna bene con antipasti a base di salumi e formaggi stagionati, come a dessert a base di cioccolato.

Temperatura di Servizio

16°-18°C

Bottiglia

Borgognotta Authentique

Dati analitici

Alcool: 14 %vol.

Zuccheri residui: 8 g/l


*Casali
del
Barone*



SCHENK
ITALIAN WINERIES