

PIEMONTE BARBERA D.O.C.



Vitigno: Barbera.

Origine: I vigneti sono situati nel Comune di San Damiano d'Asti.

Terreno: Calcareo.

Vendemmia: Selezione manuale dei grappoli i primi giorni di Ottobre.

Vinificazione: Fermentazione in contenitori di acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllata 26-28°C.

Colore: Rosso intenso, tendente al rosso granato.

Profumo: Caratteristico, intenso, armonioso.

Sapore: Vinoso, delicato ed armonico, leggermente vivace.

Alcool: 12,5%-13,5%

Abbinamento Gastronomico: Primi piatti, carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 18-20°C.

Confezioni:

Da 0,750 lt bottiglie in cartoni da 6-12.

Da 1,5 lt bottiglie in cartoni da 6.



Fratelli Ponte Vini s.a.s.

Frazione Gorzano, 237/A – 14015 SAN DAMIANO D'ASTI (AT)

Tel. +39.0141.975736 – info@fratellipontevini.it

www.fratellipontevini.it