



BARBERA	
Denominazione:	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
Tipologia:	Rosso.
Zona di produzione:	Piemonte, esclusivamente nei comune di Aramengo, Albugnano e Cocconato.
Terreno:	Collinare calcareo.
Uve:	Barbera al 100%
Raccolta:	Meta' Settembre
Alcol:	13,5% Vol.
Temperatura di servizio:	16°C - 18°C
Resa per ettaro:	80 quintali di uva
Bottiglie prodotte:	16.000
Vinificazione:	Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione a 32°C per sette giorni, svinatura, travasi, stabilizzazione a freddo, imbottigliamento.
Maturazione:	4-5 mesi in botti di legno prima dell'imbottigliamento.
Affinamento:	1 mese in bottiglia prima della commercializzazione.
Colore:	Rosso rubino.
Profumo:	Vinoso, con sentori di frutta rossa.
Sapore:	Armonico con un finale piacevolmente acidulo.
Abbinamento:	Vino che si puo' abinare a tutti i piatti della cucina tradizionale piemontese.
Conservazione:	Al buio, in bottiglia coricata a 10° - 12° C con 75% di umidita'.
Note:	Migliora nei primi 2 anni di invecchiamento
Prezzo in enoteca:	9€