



Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Se la Barbera è il vino principalmente coltivato nelle nostre zone, la Barbera d'Alba rappresenta una delle sue espressioni più equilibrate e complete. Un vino che coniuga struttura e freschezza, risultando ideale per un consumo quotidiano ma anche per occasioni più importanti. Il suo carattere versatile le permette di accompagnare un'ampia varietà di piatti, dalle carni arrostiti ai formaggi stagionati. Un classico intramontabile, capace di migliorare con il tempo e di sorprendere con la sua personalità decisa.

Varietà di uva: 100% Barbera

Tenore alcool: 13,5/14,5%

Vinificazione: acciaio e vetro

Colore: rosso rubino con riflessi viola

Profumo: vinoso, fruttato

Sapore: pieno, fresco di buon nerbo

Consumo: nei 5 anni

Temperatura servizio: 16/18°C

Tipo di bottiglia: Bordolese spalla alta

Volumi: 0,75cl

Imballo: scatole da 6/12 bottiglie