



"Fornace di Cerreto"  
Barbera d'Asti Superiore DOCG

Colore rosso rubino intenso, con decisa nota violacea. I profumi vanno dai frutti rossi maturi alla viola, alla marasca. Il Gusto è suadente, vellutato, elegante e ben equilibrato, con una buona acidità in un finale ricco e persistente.

Abbinamenti:  
Antipasti Piemontesi, pasta, roast-beef, barbecue e formaggi, il Bollito Piemontese.



DETTAGLI  
PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Barbera
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Barbera d'Asti DOCG
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale d' invecchiamento: 3 / 5 anni.
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.