



Barbera d'Alba DOC

4 mesi di botte e 2 mesi di bottiglia per l'affinamento di questo Barbera dal colore rosso rubino, tendente al porpora. Gli aromi vanno dal floreale al fruttato con in evidenza, ciliegia marasca e frutti di bosco. Palato ricco e morbido, dove ritroviamo le sensazioni olfattive.

Abbinamenti:
Ravioli del Plin con sugo di arrosto.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	100% Barbera
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Barbera d'Alba DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento, da 1 a 5 Anni.
Temperatura di servizio:	16° C nel calice.