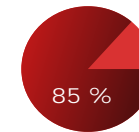




Questo vino si produce con uva raccolta in 49 comuni della provincia di Cuneo su vigneti con quota massima di 650 m slm.

La barbera è un'uva ricca di acidità e poco tannica. Con l'invecchiamento si evolvono i profumi e il vino diventa meno floreale e più speziato. Se trovi in etichetta la dicitura "superiore" vuol dire che la gradazione alcolica minima prevista dal Disciplinare di Produzione è maggiore. Questo vino migliora se lo lasci in bottiglia per qualche anno.



Barbera minimo 85% max 100% + Nebbiolo (da 0 a 15%)

Invecchiamento minimo



* L'invecchiamento prevede 4 mesi in contenitori di legno. Gli altri mesi può invecchiare in acciaio, cemento, vetroresina o legno a discrezione del produttore.

Sentori



Viola, Frutti rossi, spezie, vaniglia

Abbinamenti



Arrosti, carne di maiale, bollito misto, formaggi stagionati