



LANGHE BARBERA

DOC

Varietà delle Uve

Almeno 85% Barbera

Tecnica di produzione

Le uve vengono raccolte tra il 5 e il 15 Ottobre e il mosto fermenta 10 giorni circa, a 26°C.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso molto intenso con sfumature tendenti al violaceo; bouquet complesso ed intenso, con sentori di mora, prugna, confetture e spezie. Al palato rotondo, armonico e molto complesso. Dotato di ottima persistenza e sapidità, è un vino di eccezionale finezza e notevole classe.

Consigli del produttore

Si accompagna alle minestre ed ai primi piatti di pasta, agli arrostiti di carne rossa e bianca, alla selvaggina e ai formaggi piccanti.

Servire a 12°/14°C.