

LINEA BACCUS



PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA

Vitigno: Barbera 100%

Grado: 12,5 % vol

Colore: Rosso

Tipologia: Fermo, Secco

Colore: Rosso rubino tendente al granato

Profumo: Intenso, con sentori di frutta rossa e spezie

Gusto: Secco, con sentori di frutta, di buon corpo mediamente persistente

Temperatura: Servire a 17-19°C

Epoca di vendemmia: fine Settembre

Vinificazione: La macerazione e la fermentazione avvengono a temperatura controllata, con brevi rimontaggi, per favorire l'estrazione degli aromi e dei sentori varietali caratteristici delle nostre uve. Max. 26/28°C

Malo-lattica: effettuata in maniera naturale subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento: Il vino viene affinato in vasche di cemento, un ulteriore lieve Affinamento: viene dato in bottiglia, circa 3 mesi.

Confezionamento: Cartoni da 6 e 12 bottiglie da 0,75 L e da 6 bottiglie per 1,5 L



Abbinamenti: Piatti a base di carne, non troppo elaborati, salumi e formaggi di media stagionatura

