

Cesare
Pavese

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

SUPERIORE

Classificazione: vino rosso secco

Vitigno: Barbera 100%

Alcool (% Vol): svolto 13,5% vol - totale 13,5% vol

Zuccheri residui: 2 gr/lit ca.

Acidità totale: 6 ‰

Formati disponibili: 75 cl

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Colore: rosso tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: etereo, intenso e caratteristico del vitigno di provenienza, con sentori che ricordano i frutti rossi

Sapore: morbido, armonico pieno e persistente

Invecchiamento: due anni di cui almeno uno in botte di legno

Temperatura di servizio: 18/20° C

Abbinamenti Gastronomici: ideale piatti tipici della cucina piemontese, ben strutturati, sia a base di pasta, come gli agnolotti o i tajarin al ragù, sia a base di carne, come gli arrostiti, i brasati, il fritto ed il bollito misto alla piemontese, nonché con i formaggi di stagionatura media



VALLEBELBO s.c.a.

Via Cossano, 2/A - 12058 Santo Stefano Belbo - CN - Italia - Tel. 0141.844190 - Fax 0141.840900

www.vallebelbo.it - info@vallebelbo.it