



VALLEBELBO

le filere

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Classificazione: vino rosso secco

Vitigno: Barbera 100%

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

Zuccheri residui: 3 gr/lit ca.

Acidità totale: 6 ‰

Formati disponibili: 75 cl

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Colore: rosso tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: vinoso intenso, tipico del vitigno

Sapore: morbido, corposo, leggermente tannico, sapido e pieno

Invecchiamento: un anno in botte

Temperatura di servizio: 18/20° C

Abbinamenti Gastronomici: arrostiti, bolliti, cacciagione, piatti molto saporiti in genere



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