

MASCINA MASSARA



BARBERA D'ALBA DOC BARRIQUE

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba DOC
Barrique (affinato 12 mesi in barrique)

ZONA DI PRODUZIONE: Verduno (CN)

VITIGNO: Barbera

RESA: 90 q.li/ettaro

GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA: 13,5 %

COLORE: rosso rubino, intenso, tendente
al granato

BOUQUET: vinoso, intenso, ma delicato

SAPORE: asciutto, amarognolo dal gusto pieno,
armonico

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° - 20°C

ABBINAMENTI: primi piatti, secondi importanti,
formaggi stagionati

NOTE: aprire la bottiglia almeno mezz'ora prima