



# Barbera

## Piemonte DOC

### Appassimento

13,5% alc. vol



Barbera



Piemonte

Piedmont



Terreni calcarei e argillosi, che danno origine a vini morbidi, intensi, dalle sensazioni olfattive complesse.

Calcareous and clayey soils, which give soft, intense wines, with complex olfactory sensations.



Le uve sono raccolte a mano in cassette da 5 kg e lasciate ad asciugare in un locale ventilato e con temperatura controllata per circa 5-6 settimane. Segue una fermentazione in acciaio a 26-30°C per circa 2 settimane.

Grapes are handpicked and laid in small cases of 5 kg for about 5-6 weeks in a dry, temperature controlled room with fans used for ventilation. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 26-30°C for about 2 weeks.



Color rosso intenso con riflessi violacei che virano al granato nel processo di invecchiamento. Il bouquet esprime note di frutti di bosco, marmellata, violetta, vaniglia, fichi e mandorle. In bocca è elegante, armonico e corposo, fresco nella sua fase giovanile. Diventa più rotondo e complesso nel corso degli anni, ottenendo una finitura morbida.

This wine has a beautiful ruby red color with violet highlights. The bouquet is rich with blackberries, homemade jam, berries, jam, violet, vanilla, figs and almonds. In the mouth it is elegant, harmonious and full-bodied, fresh in its youthful phase. It becomes rounder and more complex over the years, resulting in a soft finish.



Da giovane si abbina con carni rosse e alla griglia. In seguito, con la selvaggina, arrosti, formaggi e zuppe ricche.

When young it pairs well with red and grilled meats. Later, with game, roasts, cheeses and rich soups.



750 ml



6 bt/ct



80x120  
eur-epal



8055684022611



750 g



9,3 kg



95  
ct/pallet



8055684022635

