



IT

EN

Casali del Barone

Barbera Piemonte DOC

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e accuratamente selezionate sui tavoli di cernita. Segue la vinificazione a temperatura controllata di 10 giorni sulle bucce con rimontaggi giornalieri. Segue poi un affinamento in botti grandi di legno di rovere per 3 mesi.

Caratteristiche

Di colore rosso rubino intenso e sentori floreali uniti a sfumature di frutta rossa leggermente matura. In bocca è corposo e morbido con un leggero retrogusto di cioccolato fondente e rotondo, dato da un naturale livello zuccherino di circa 6g. Persistente e con un leggero retrogusto speziato.

Abbinamenti

Si accompagna bene con antipasti a base di salumi e formaggi stagionati, come a dessert a base di cioccolato.

**Barbera****Langhe,
Piemonte****16-18 °C****Alcol: 13.5%
Zuccheri: 6 g/l**