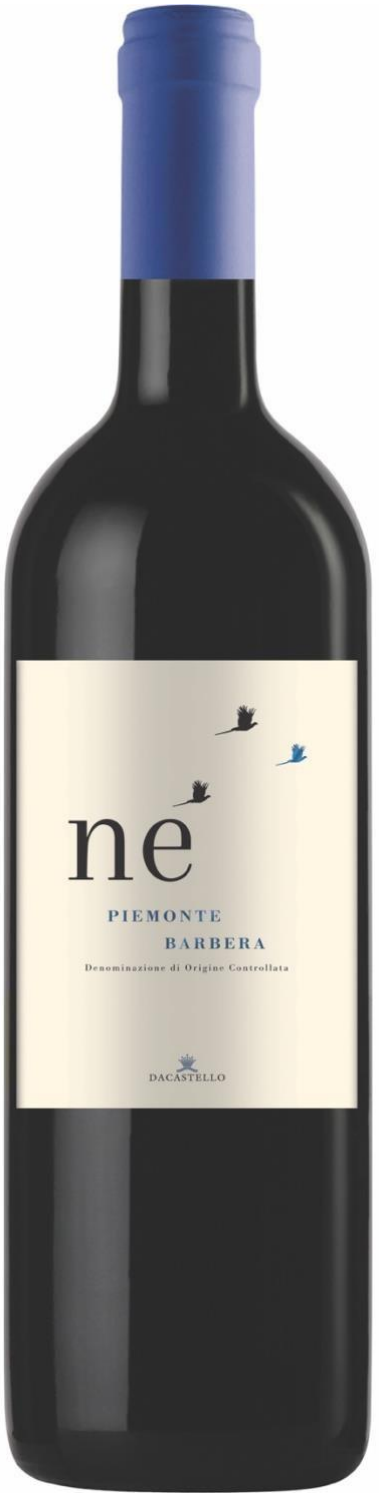
DACASTELLO

# *Piemonte D.O.C. Barbera*

Vitigno piemontese per eccellenza, la Barbera è un vino piacevole, dal colore intenso e l'aroma di frutta rossa e spezie.

Classica e di personalità, la Piemonte D.O.P. Barbera Dacastello restituisce il sapore e le atmosfere della collina autunnale piemontese quando, in uno squarcio strappato alla nebbia, si accende calda e dorata.




DACASTELLO

**Dacastello Vini Pregiati S.R.L** . - Via Industria, 17 - 12051 Alba (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 509748 info@dacastellovini.com - **www.dacastellovini.com**

# *Piemonte D.O.C. Barbera*

**UVE** 100% Barbera

**DENOMINAZIONE** D.O.C.

**AREA DI PRODUZIONE** Piemonte, Italia

**CLIMA** Temperato, sub continentale, caratterizzato da inverni rigidi ed estati calde e umide

**VINIFICAZIONE** Pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata per 4, 5 giorni in botti d'acciaio

**ALCOL** 13,5°

**ACIDITA' TOTALE** 5,18 gr/l

**RESIDUO ZUCCHERINO** 3,4 gr/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18°

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il prodotto è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si consiglia uno stoccaggio in ambiente fresco, asciutto ed a una temperatura compresa tra 5° e 25°. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 36 mesi

**COLORE** Rosso rubino con sfumature violacee

**PROFUMO** Vinoso e fruttato

**SAPORE** Asciutto, corposo e di grande bevibilità

**ABBINAMENTO** Accompagna bene piatti a base di carne, selvaggina e formaggi di media stagionatura. Eccellente in abbinamento con la bagna cauda, il bollito misto e i principali piatti della cucina piemontese.

| | |
|---|---|
| CODICE EAN BOTTIGLIA | 8053013230768 |
| CODICE EAN CARTONE | 8053013232830 |
| BOTTIGLIE PER CARTONE | 6 |
| CARTONI PER STRATO | 21 |
| CARTONI PER PEDANA | 105 |
| PESO LORDO BOTTIGLIA | 1280 gr |
| PESO LORDO CARTONE | 7680 gr |

DACASTELLO