



DACASTELLO

---

# *Piemonte D.O.P.*

## *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.



# Piemonte D.O.P. Barbera



**UVE** 100% Barbera

**DENOMINAZIONE** D.O.P.

**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°

**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, floreale e speziato

**SAPORE** Asciutto e corposo con un tannino equilibrato

**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	25
CARTONI PER PEDANA	125
PESO LORDO BOTTIGLIA	1113 gr
PESO LORDO CARTONE	6839 gr