



DACASTELLO

---

# *Barbera Piemonte D.O.P.*

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



# Barbera Piemonte D.O.P.



**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       |