



# Le Clivie

---

## *Barbera d'Alba D.O.C.*

Barbera d'Alba, il rosso più diffuso della regione, il vino piemontese per eccellenza.

La Barbera d'Alba D.O.C. Le Clivie è il frutto di un terroir dalle caratteristiche uniche, in grado di offrire un vino robusto e al contempo fine ed elegante.



DACASTELLO

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

# Barbera d'Alba D.O.C.



**UVE** 100% Barbera

**DENOMINAZIONE** Barbera d'Alba D.O.C.

**AREA DI PRODUZIONE** Alba, Albaretto della Torre, Barolo, Castiglione Falletto, Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monchiero, Monforte d'Alba, Novello, Roddi, Roddino, Serralunga d'Alba, Verduno, Piemonte, Italia

**CLIMA** Temperato, secco d'estate e umido d'inverno

**VINIFICAZIONE** Diraspapigiatura, fermentazione alcolica e macerazione di 3/6 giorni a temperatura controllata a 24/26° con rimontaggi frequenti

**ALCOL** 14°

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16-18°

**FORMATO** 0,75 L

**BEVIBILITA'** Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 24 mesi

**COLORE** Rosso rubino intenso con sfumature violacee

**PROFUMO** Caratteristiche note fruttate di mora e ciliegia

**SAPORE** Al palato si presenta corposo, intenso e pieno, dalla piacevole acidità

**ABBINAMENTO** Ideale con affettati, primi piatti, zuppe, bolliti misti, piatti tipici della cucina piemontese come la bagna cauda o il fritto misto.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013237118
CODICE EAN CARTONE	8053013237125
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	10
CARTONI PER PEDANA	100
PESO LORDO BOTTIGLIA	1314 gr
PESO LORDO CARTONE	8269 gr



Le Clivie