

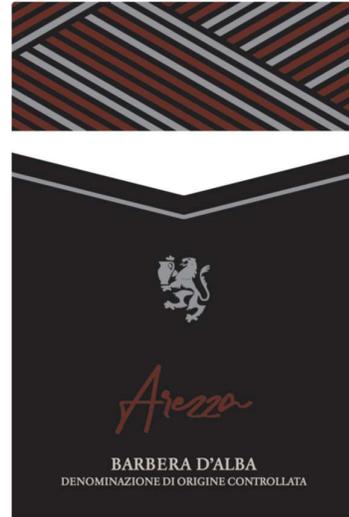


CANTINA del DOLCETTO di DOGLIANI

BARBERA DOC D'ALBA

Vino ottenuto con almeno l'85% del vitigno Barbera. Ottimo per il consumo giornaliero ma possiede anche la struttura per poter essere abbinato a pietanze più elaborate.

GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% VOL
ORIGINE	Italia- Sud Piemonte
TIPO	Secco
VARIETA' DI UVA	Almeno 85% Barbera
TIPO DI TERRENO	Calcareo – argilloso



VINIFICAZIONE Le uve vengono dolcemente pigiate, segue la fase della macerazione per l'estrazione delle sostanze polifenoliche e la fermentazione alcolica a temperatura controllata. Successivamente il prodotto continua la sua evoluzione con una leggera fermentazione fino all'esaurimento degli zuccheri.

AFFINAMENTO Acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO Almeno 6 mesi dopo la vendemmia.

DEGUSTAZIONE

COLORE Rosso rubino.

PROFUMO Fruttato e caratteristico.

GUSTO Asciutto, sapido, armonico, di buona struttura.

CONSIGLI DI SERVIZIO

Servire a 16-18° C. Piatti a base di carne, arrostiti, piatti saporiti. Ottimo abbinato con formaggi stagionati.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto. Pronto per essere consumato, può essere conservato anche per alcuni anni.