

Piemonte Barbera BIO



TIPOLOGIA Rosso fermo

VITIGNI 100% Barbera (uve biologiche)

VENDEMMIA Raccolta manuale

VINIFICAZIONE Prima raccolta di uva per innestare la fermentazione spontanea (pied de cuvée). Successiva vendemmia e fermentazione malolattica spontanea. Seguono una serie di travasi fino all'imbottigliamento. Nessuna aggiunta di solforosa

AFFINAMENTO Da consumarsi nel giro di 2 o 3 anni

COLORE Colore rosso rubino cristallino

PROFUMO profumo vinoso, sentori di frutta matura

GUSTO Buon corpo, secco e di moderata acidità

GRADO ALCOLICO 13,5%-14,0% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°C

ABBINAMENTI Si accompagna ottimamente a piatti a base di carni rosse, pasta ripiena, tajarin, ma anche alla pizza

Evertowines

Str. Gramolina 13/c Nizza Monferrato (AT)
contatti@evertowines.it