

BARBERA D'ASTI SUPERIORE "ETICHETTA NERA"



GRADAZIONE: 14,5% Vol

CARATTERISTICHE VIGNETO:

AREA PRODUZIONE: PORTACOMARO, GRAZZANO
BADOGLIO (AT)

ALTITUDINE: 200/350 MT SUL LIVELLO DEL MARE

TECNICA COLTIVAZIONE: POTATURA GUJOT

DENSITA': 4800- 5.500 – PIANTE/HA

QUANTITA': 80 Q.li/Ha

TERRENO: MEDIO IMPASTO

CARATTERISTICHE VINO:

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

AFFINAMENTO: SEI MESI IN BOTTE DI ROVERE E
SEI MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: RUBINO CARICO CON RIFLESSI
GRANATA

GUSTO: MORBIDO ED EQUILIBRATO

TEMPERATURA SERVIZIO: 16/18°

ABBINAMENTI: OTTIMO L'ABBINAMENTO
CON PRIMI PIATTI SAPORITI, SECONDI DI CARNE
E SELVAGGINA