Barbera d'Alba D.O.C. Superiore "Borbonica"

Varietà	100% Barbera
Gradazione	da 14% a14,5% Vol
Densità	4500- 5000 – Piante/ Ha
Suolo	Argilloso, Calcareo
Area di Produzione	Govone, Priocca, Magliano Alfieri And Castagnito (CN) Acciaio
Vinificazione	Acciaio
Invecchiamento	Minimo 4 mesi in botti da 22hl e 4 mesi di affinamento in bottiglia
Gusto	Vaniglia e cioccolato intenso
Colore	Rosso rubino o granato intenso
Temperatura di Servizio	16° Aprire 1 ora prima di servire
Abbinamenti	Pasta, carni bianche e rosse, formaggi stagionati

0,75 cl 1,50 cl

Confezioni

480 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati x 10 cartoni per strato, circa 720 kg

Dimensioni Pallet: 80x120cm