



Barbera d'Alba D.O.C. "Novizia" ———

	Varietà	100% Barbera
	Gradazione	da 13,5% a 14% Vol
	Densità	4.500- 5.000 – Piante / Ha
	Suolo	Argilloso, Calcereo
	Area di Produzione	Govone, Priocca, Magliano Alfieri And Castagnito (CN)
	Vinificazione	Acciaio
	Invecchiamento	In bottiglia
	Gusto	Rosso granato intenso
	Colore	Secco, piacevolmente fruttato
	Temperatura di Servizio	16° Aprire ½ ora prima di servire
	Abbinamenti	Pasta al ragu', carni bianche e rosse, formaggi stagionati
	Confezioni	480 bottiglie in cartoni da 6 bottiglie - 8 strati x 10 cartoni per strato, circa 720 kg Dimensione pallet: 80x120 cm



0,75 cl



1,50 cl

