



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Vitigno:
Barbera

Vinificazione:
In rosso, con macerazione e
con fermentazione a temperatura controllata

Grado alcolico:
14° Vol

Metodo:
24 mesi in barriques, 12 mesi in acciaio e
12 mesi in bottiglia

Luogo di produzione:
Vigneto Castellaro ad altitudine dai 180-250slm



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:
Rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo:
Sottobosco, confettura di amarena, spezie dolci

Temperature di servizio:
dai 16 ai 20 gradi

Abbinamento:
Arrosti, carni alla griglia e formaggi stagionati

