



Barbera d'Alba Sant'Ambrogio DOC



ZONA DI PRODUZIONE Le uve provengono esclusivamente da vigneti ubicati nei comuni di Treiso, Pocapaglia e Canale

UVE Barbera 100%

VENDEMMIA Manuale, in cassette

TECNICA DI VINIFICAZIONE Pigia, diraspatura, macerazione a temperatura controllata per circa 10 giorni

AFFINAMENTO 6 mesi in vasche di acciaio inox e 3 mesi in bottiglia

COLORE Rosso rubino pieno e luminoso

PROFUMO Intenso e persistente con note di prugna, violetta e spezie dolci

GUSTO Di grande pienezza e rotondità, lungo e sapido

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Salumi, arrosti, formaggi di media stagionatura

DEGUSTAZIONE Servire alla temperatura di 16°C

Azienda Agricola Lodali Walter

Viale Rimembranza, 5
12050 Treiso (CN) Italia
Tel/Fax: +39.0173.638109