

LODALI

DAL 1939

Barbera d'Alba 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 15 giorni

AFFINAMENTO In vasche di cemento 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, arrostiti, formaggi di media stagionatura

PER UNA DEGUSTAZIONE OTTIMALE Servire alla temperatura di 14/16°C

Azienda Agricola Lodali Walter

Viale Rimembranza, 5 - 12050 Treiso (CN) Italia
Tel/Fax: +39.0173.638109 - lodali@lodali.it - www.lodali.it