

BARBERA

Colline Saluzzesi D.O.C.



Premia Douja d'Or 2016

Nel corso dell'anno 2010 la modifica del disciplinare di produzione dei vini delle Colline Saluzzesi ha consentito di utilizzare il vitigno Barbera, autoctono, perché da molto tempo coltivato in zona, per la vinificazione in purezza.

La scelta dei vigneti più vocati e con le migliori esposizioni, oltre alla successiva attenta vinificazione, hanno consentito la produzione di questo vino che rappresenta, da sempre, una delle migliori espressioni dell'enologia piemontese.

Una macerazione di 15 giorni, conferisce a questo vino le seguenti caratteristiche:

- colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile;
- i profumi sono ricchi e persistenti, molto ben evoluti ove spiccano gli aromi fruttati di mora e prugna, ma anche speziati di buona intensità;
- vino che al palato risulta pieno, di sostanza, equilibrato, giustamente tannico con un finale di bocca persistente.

Gli abbinamenti indicati sono essenzialmente quelli importanti con le carni rosse, la selvaggina ed i formaggi di buona stagionatura.

Gradazione alcolica: 14°

Temperatura di servizio: 18°

