

BARBERA D'ASTI DOCG

Zona produzione Piemonte

Vitigno Barbera

Gradi 12,5 % vol.

Caratteristiche

Colore rosso intenso

Aroma intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento

Gusto asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno

Accostamenti piatti di carne, formaggi, grigliate

Temperatura di servizio 18°/20° C.

BARBERA D'ASTI DOCG

Production Zone Piemonte

Grape variety Barbera

Alcohol Content 12,5 % vol.

Tasting Notes

Colour intense red

Flavour intense and characteristic, ethereal prone with age

Taste quiet dry, full-bodied, harmonious with proper ageing, pleasant, most of full flavour

Accompaniment meat dishes, cheese, grilling

Serving Temperature 18°/20° C.

BARBERA D'ASTI DOCG

Zone Piemonte

Rebsorte Barbera

Alkohol 12,5 % vol.

Eigenschaften

Farbe kräftig Rote

Geruch intensiv und charakteristisch, Ethereal mit zunehmendem Alter anfällig

Geschmack ruhig, trocken, vollmundig, harmonisch mit richtigen Altern, angenehme, sehr volle Aroma

Speiseempfehlungen Fleisch, Käse, Grill

Genusstempere 18°/20° C.



Il vino... un sapore così grande

CANTINE PIROVANO SRL
Via Giovanni XXIII, 15
23885 CALCO (LC)

Partita IVA IT 00227340130 - R.E.A. LC 47475
Cod.Fisc./Iscriz. Reg. Imprese LC 00227340130
Capitale Sociale € 99.000,00 i.v.

Telefono (+39) 039 99.20.542 r.a.
Fax (+39) 039 99.20.470
Internet www.vinicantinepirovano.com
E-mail vini@vinicantinepirovano.com

