

Arduine

Daniele con il cane Rasti



Barbera d'Asti

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita

VITIGNO: Barbera 100%.

AREA DI PRODUZIONE: le uve provengono dalle colline di Moasca.

NATURA DEL TERRENO: franco-sabbioso.

ESPOSIZIONE: sud-est.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Bouquet: vinoso, con note di more e mirtili.

Sapore: semplice, piacevole, buona persistenza e freschezza acida.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5-14% vol.

ABBINAMENTI: primi piatti, carni bianche, formaggi di media stagionatura, compagno ideale delle classiche "merende sinoire".

SERVIRE a temperatura di 16°C.



*Etichetta dedicata a chi è stato la
mascotte della nostra azienda per 14 anni.*