



S
N
E
S

VITIGNO: Barbera 100%.
AREA DI PRODUZIONE:
Moasca (AT).
NATURA DEL TERRENO:
franco-sabbioso.
ESPOSIZIONE: sud-est.
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE:
Colore: rosso porpora scarico
con riflessi violacei.
Bouquet: fruttato.
Sapore: semplice, piacevole,
di media persistenza.
GRADAZIONE ALCOLICA:
12,5-13% vol.
ABBINAMENTI: primi piatti,
carni bianche, formaggi di
media stagionatura.
SERVIRE a 18° C.

Barbera d'Asti

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita