



Barbera D'alba DOP Sanguigna

Scheda Tecnica

Nasce nei terreni di Langa, territorio la cui natura dona ai vini una espressività tipica con ottima struttura, buon corpo e marcati caratteri varietali.

VITIGNO: BARBERA

TERRENO: CALCAREO ARGILLOSO

VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE

VINIFICAZIONE: ACCIAIO

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso.

Temperatura di 16/18°.

Abbinamenti: Primi piatti anche elaborati, carni rosse e bianche, formaggi freschi e di media stagionatura.

Longevità: vino longevo.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosso acceso e profondo.

Profumo: vinoso e intenso con sentori di ciliegia, frutti neri e spezie.

Gusto: pieno, armonico e avvolgente, note di cacao, caramello e spezie e finale lungo, piacevole e persistente.