BARBERA D'ASTI DOCG RIOGLIO

Vini Rossi

Tipo: rosso fermo secco

Uva: 100% Barbera

Terreni: calcareo - argillosi

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspatura e fermentazione con macerazione delle bucce per almeno 10-12 giorni in vasche di acciaio con periodici rimontaggi

Affinamento: almeno 3 mesi in bottiglia

Bottiglia: bordolese
Contenuto: 0,75 litri

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Naso: ciliegia, frutti rossi, ribes

Bocca: asciutto, pieno, persistente, dal buon corpo e dalla bella acidità

Allergeni: contiene solfiti
Temperatura di servizio: 18 - 20 ° C

Concours International de LYON ARGENT SILVER

Luca Maroni

RINALDI