# BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG VAL PURCÌ

*Vini Rossi - Le Riserve*

**Tipo**: rosso fermo secco

**Uva**: 100% Barbera

**Terreni**: calcareo - argillosi

**Vendemmia**: manuale

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

**Affinamento**: 15 mesi in botti grandi da 1000 litri

**Bottiglia**: bordolese
**Contenuto**: 0,75 litri

**Colore**: rosso rubino con riflessi granata

**Naso**: intensi sentori frutta rossa, spezie dolci, tabacco e cioccolato

**Bocca**: morbido, caldo, avvolgente, dal lungo finale speziato

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

RINALDI