PIEMONTE DOC BARBERA APPASSIMENTO

Vini Rossi - Le Riserve

Tipo: rosso fermo

Uva: 100% Barbera

Terreni: calcareo - argillosi

Vendemmia: manuale

Vinificazione: assemblaggio di uve appassite sui graticci per 6 settimane, diraspatura, macerazione e fermentazione a temperatura controllata per almeno 10 giorni.

Affinamento: tonneaux di rovere da 500 litri per almeno 4 mesi

Bottiglia: borgognotta
Contenuto: 0,75 litri

Colore: rosso rubino intenso

Naso: note di frutti rossi maturi, cacao, tabacco e spezie dolci

Bocca: morbido, complesso, vellutato e molto persistente

Allergeni: contiene solfiti
Temperatura di servizio: 16 - 18 ° C

RINALDI