


 Italia, Piemonte

Le tane

BARBERA PIEMONTE DOC

BAG in BOX 10 lt

Nell'ampia gamma delle Barbere della nostra regione questa DOC rappresenta il vino più semplice, l'amico che dovrebbe moderatamente accompagnare i pasti di tutti i giorni. Prodotto con le stesse uve e cioè Barbera in purezza il Piemonte Barbera si presenta con un colore rosso rubino vivo, con un profumo fresco e fruttato e con un gusto gradevolmente acidulo, sapido e beverino.

Proprio per questo, per poter offrire ai ns. clienti la possibilità di acquistare vini sfusi di qualità senza dover rinunciare alla praticità e comodità, abbiamo deciso di adottare questo contenitore innovativo. Sono infatti disponibili quasi tutte le tipologie di vino in questi pratici contenitori, i quali sono dotati di un pratico rubinetto dal quale il vino può essere spillato ogni qualvolta lo si desidera. Il vino conserva intatte le sue caratteristiche per almeno sei mesi, anche a contenitore già iniziato.

Vitigno: Barbera

Grade Probable: 12 mesi

Temperatura di servizio: 18°C

Vinificazione: Fermentazione di 8-10 giorni a temperatura controllata in vinificatori programmabili.

Accostamenti Gastronomici: E' il vino Barbera che più si addice per il consumo quotidiano, moderatamente alcolico, gradevolmente fruttato e dal sapore asciutto o leggermente abboccato.

E' un vino che può accompagnare tutti i piatti, dall'antipasto.

Allergeni: Contiene solfiti

