



PIEMONTE DOC BARBERA

Categoria	Vino fermo rosso
Vitigni	Minimo 85% uve Barbera. Massimo 15% di altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Piemonte (es. Freisa, Grignolino, Dolcetto).
Alcol in etichetta	12,00% vol.
Caratteristiche organolettiche	<u>Colore</u> : rosso rubino vivo, con lieve sfumatura violacea <u>Profumo</u> : vinoso, intenso, con note di frutti rossi <u>Sapore</u> : armonico, asciutto, delicato.
Metodo di vinificazione	Vinificazione in rosso tradizionale in acciaio, a temperatura controllata e con frequenti rimontaggi, per garantire ottima estrazione del colore e buona corposità. Fermentazione malolattica portata a termine entro la primavera successiva alla vendemmia ed affinamento in acciaio, fino al momento dell’imbottigliamento.



Rosa Massolino S.R.L. | Via Amedeo Avogadro 12/A | 10121 | Torino | info@rosamassolino.com | www.rosamassolino.com | +39 3892471623

*L'attività Rosa Massolino S.r.l. si occupa di esportare nei principali mercati mondiali vini e bevande alcoliche prodotte in Italia.
Grazie al Finanziamento dell'Unione Europea - Next Generation EU è stato possibile assumere personale qualificato ed acquistare tutto l'occorrente per avviare l'attività d'impresa.

