
GIUSEPPE ROAGNA



Barbera d'Alba

Colore: colore rosso rubino con buona tonalità

Profumo: vino che sprigiona all'olfatto intensi aromi di frutta fresca quali more e ciliegie per sfogarsi successivamente in aromi di frutta più matura (prugne).

Gusto: pieno e fragrante con leggera percezione acidula che ben presto lascia spazio alla morbidezza e alla corposità del vino.

Abbinamento: vino che dà ampia possibilità d'abbinamento a tutte le cucine moderne si sposa gradevolmente con primi piatti ai sughi di carne anche molto speziati e a secondi piatti di carne rossa. Da non tralasciare l'abbinamento con formaggi non troppo stagionati.

T° di servizio 18°C

Vitigno: 100% Barbera allevata a Guyot

Alcol: 14%

Acidità totale: 6

Raccolta: manuale in cassette

Fermentazione: a temperatura controllata (26/28 °C)

Affinamento: in acciaio per 6 mesi