



CANTINA  
ALICE BEL COLLE

VINO ROSSO / LINEA BASE



## Barbera d'Asti

🔴 VINO ROSSO D.O.C.

**Tipologia:** vino rosso giovane di medio corpo.

**Zona di produzione:** piccoli vigneti esposti a sud sud-est tra 300 e 350 mslm siti interamente nel comune di Alice Bel Colle.

**Vitigno:** barbera in purezza.

**Fermentazione:** la fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio dove sosta in macerazione sulle bucce per circa 8 giorni.

**Affinamento:** 5 mesi in vasche di acciaio inox e successivo affinamento in bottiglia per circa 3 mesi.

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei.

**Profumo:** intenso e fine con sentori di prugna e amarena.

**Sapore:** sapore secco, avvolgente con lunga persistenza.

**Gradazione:** 13.5% Vol

**Confezione:** scatole da 6 e 12 bottiglie per scatola.