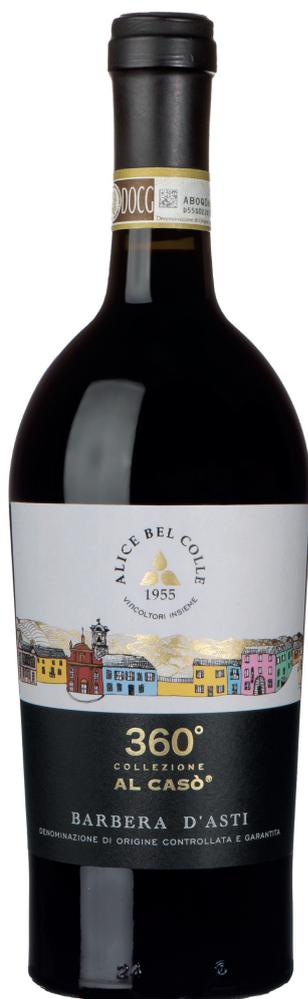




VINO ROSSO / **COLLEZIONE 360°**



Al Casò

 **BARBERA D'ASTI D.O.C.G.**

Tipologia: vino rosso secco giovane di buon corpo.

Zona di produzione: Alice Bel Colle sul versante collinare rivolto verso Nizza Monferrato.

Vitigno: Barbera.

Fermentazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio inox.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: floreale e fruttato con sentori di violetta e susine.

Sapore: equilibrato, con una piacevole vena acidula tipica del vitigno.

Gradi: 14.5% vol.

Invecchiamento: da bersi giovane può anche essere gustato dopo 2-3 anni.

Temperatura di servizio: 18°C.

Confezione: scatole da 6 e da 12 bottiglie