



VINO SECCO / LE CASSETTE DI ALICE



Barbera d'Asti d.o.c.g.

🔴 VINO ROSSO D.O.C.G.

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

Temperatura di servizio: 18°C.

Confezione: scatole da 6 e 12 bottiglie per scatola.