

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

Vino rosso dal colore rosso rubino con riflessi aranciati. Etereo al naso e pieno e strutturato in bocca. Abbinabile a piatti di carne di tradizione italiana, selvaggina e formaggi stagionati.



CODICE 210302 (0,75l)

DENOMINAZIONE Barbera d'Asti DOCG Superiore

PRODUTTORE Azienda Agricola MARCO CAPRA

ZONA DI PRODUZIONE Vaglio Serra (AT)

NOTE Affinato 12-18 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia; aprire la bottiglia almeno un'ora prima, versare in decanter



Barbera



13,5%



Rosso rubino con riflessi aranciati



Etereo



Pieno e strutturato, leggermente dolce



18-20°C



Primi piatti di tradizione italiana, selvaggina, formaggi stagionati

