

## BARBERA D'ALBA DOC

Vino rosso dal colore rosso rubino intenso. Fruttato, caldo ed avvolgente al naso, pieno e vellutato in bocca, col giusto equilibrio fra acidità, tannino ed alcol. Ideale con primi piatti, arrostiti e selvaggina e con formaggi di media stagionatura.



CODICE 210503 (0,75l)

DENOMINAZIONE Barbera d'Alba DOC

PRODUTTORE Azienda Agricola LA GANGHIJA

ZONA DI PRODUZIONE Treiso (CN)

NOTE Affinato 12 mesi in botti di rovere;  
 aprire la bottiglia almeno un'ora prima



Barbera



13,5%



Rosso rubino intenso



Fruttato, caldo ed avvolgente con note speziate



Pieno e vellutato, con giusto equilibrio fra acidità, tannino ed alcol



16-18°C



Primi piatti, arrostiti e selvaggina, ottimo con formaggi di media stagionatura

