



“LA CIALOIA” BARBERA D’ASTI D.O.C.G.

Vitigno: Barbera 100%

Vigneto: vigneto Barbera di oltre 30 anni

Esposizione: sud-est

Alcool: 13,5 % vol.

Descrizione: Vino ottenuto da uve Barbera di annata. Dal colore rosso intenso con sentori di frutta matura, di vaniglia e di ciliegia

Sapore intenso, corposo e persistente

Abbinamento: E’ adatto per salumi e formaggi freschi o stagionati. Primi piatti con ragù saporiti e secondi piatti come carne rossa e bolliti

Temperatura di servizio: 12-14°C