

SARACCO



Barbera d'Alba DOP

VITIGNO

Barbera 100%

VIGNETI

Presenti nel Comune di Castiglione Tinella e Castagnole delle Lanze

VINIFICAZIONE

Classica del rosso, fermentazione in vasche di acciaio inox. Affinamento in parte in piccole botti di quercia ed in parte in botte grande per circa 12-14 mesi. Dopo questo affinamento il vino viene assemblato ed imbottigliato. Permanenza in bottiglia prima di essere messo in commercio 6 mesi.

COLORE: rosso rubino.

PROFUMO: fruttato e caratteristico con sentori di frutta matura.

SAPORE: asciutto, sapido armonico

DA GUSTARE CON: primi piatti importanti, secondi piatti di carne rossa e cacciagione, formaggi di media stagionatura.