



Barbera d'Asti

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



Vitigno: Barbera



Zona di produzione: Mongardino



Presenta un colore rosso rubino intenso tendente al granato, di odore intenso caratteristico. In bocca si presenta asciutto, corposo, armonico con l'invecchiamento.



Affinamento: botti di rovere per un medio periodo si presta bene all'invecchiamento.



Alcool: 13,50%



Abbinamenti gastronomici: Può essere gustato con un ricco piatto di carne rossa, ma anche grandi formaggi stagionati.



Servizio: 20 - 22°C



AZIENDA VITIVINICOLA P.FERRETTI E FIGLI S.S.

Tel: +39.0141.291212

Frazione Madonna 30 | 14040 Mongardino (AT) | P.IVA C.F.: 00609620059

www.viniferretti.it | info@viniferretti.it