



LA SBERCIA

## MALGHERIA

**BARBERA  
VINO ROSSO FERMO**

**Vitigno:** Barbera 100 %

**Denominazione:** Barbera D.O.C.

Questo Barbera fermo è il risultato di una selezione di uve provenienti da vigneti vecchi di 56 anni con una produzione di 60 quintali/ha. Si effettua raccolta tardiva delle uve per ottenere il massimo indice di maturazione, grazie al quale si può degustare un vino caratterizzato da una corposità importante e da una morbidezza particolarmente invitante.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore: rosso rubino brillante.

Profumo: intenso; sentori ben definiti di frutti rossi maturi.

Gusto: profondo, si avvertono i tannini dolci.

**Gradazione alcolica:** 13,00 secondo le annate

**Abbinamenti:** Salumi, paste ripiene a base di carne, ma anche selvaggina, arrostiti, grigliate e qualche formaggio molto stagionato.

**Temperatura di servizio:** 18 - 20°C

