



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

