

BARBERA D'ALBA DOC LAVAGNA



DENOMINAZIONE	Barbera d'Alba DOC
COLORE E TIPO	Rosso; fermo
VITIGNO	Barbera
ZONA DI PRODUZIONE	Neviglie
ESPOSIZIONE	Sud-est
GRADAZIONE ALCOLICA	14,00%
PERIODO VENDEMMIA	Metà settembre
AFFINAMENTO	Solo acciaio in attesa dell'im- bottigliamento in primavera dell'anno successivo alla vendemmia
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
VINIFICAZIONE	Macerazione breve per salvaguardare la freschezza e il frutto; fermentazione alcolica di circa 10 giorni ad una temperatura massima di 28 °C
NOTE DEGUSTAZIONE	Rosso rubino, naso dolce di ciliegia e marasca; fresco e leggermente speziato all'assaggio, di grande fragranza e beva
ABBINAMENTI SUGGERITI	Ottima con preparazioni a base di pesce sottosale
NOTA DI MARCO	<i>Questa Barbera è il mio vino quotidiano.</i>



RAPIALINO
NEVIGLIE - ITALY

WWW.RAPALINO.COM

PIEMONTE ITALIA •

RAPIALINO F.LLI NEVIGLIE (CN)



RAPALINO

✉ INFO@RAPALINO.COM

☎ +39 0173 630227 • 📞 +39 338 2194697