



Barbera d'Alba Paolina

Dall'assemblaggio di uve da vigneti diversi nasce questo vino fresco e piacevole, sostenuto dalla caratteristica vena acida della Barbera, seppure mantenendo una bella morbidezza in bocca.

Denominazione: Barbera d'Alba DOC

Vitigno: Barbera 100%

Anno di impianto dei vigneti: dal 1960

Tipo di terreno: calcareo di medio impasto con componenti sabbiose

Esposizione: Sud/est, Sud/Ovest, Ovest

Vendemmia: inizio ottobre

CARATTERI ORGANOLETTICI

colore rosso rubino profondo con riflessi violacei; profumo vinoso e intensamente fruttato con piacevoli note di ribes e lampone; sapore fresco e vibrante in bocca, si rivela vellutato, ricco e persistente al gusto.

ABBINAMENTI IDEALI

ottimo compagno della più saporita cucina piemontese, dal bollito misto di carni alla "bagna caoda" di acciughe e aglio, si fa apprezzare nel mondo insieme ai salumi, cotti e crudi, alle carni stufate, ai formaggi grassi di media stagionatura.
Temperatura di servizio: 17°C





CONSERVAZIONE

pronto per il consumo a poco più di 1 anno dalla vendemmia, si conserva piacevole per 5-8 anni ed anche oltre nelle annate favorevoli. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.

Azienda Agricola Ca' del Baio

Via Ferrere, 33 - 12050 - Treiso (CN) - Italy

Tel. e Fax: +39.0173.638219

cadelbaio@cadelbaio.com

www.cadelbaio.com

