



VINI **M**ACCAGNO

PIEMONTE BARBERA D.O.C.

Descrizione generale:

La barbera è un vino tipico del Piemonte. Viene ricavato dall'omonimo vitigno autoctono, per quanto è dato conoscere meno antico di altri coltivati in Piemonte quali il moscato, il grignolino e il nebbiolo. La sua espansione è stata costante nei secoli ed oggi il vitigno da cui si ricava è il più diffuso nella regione tra quelli a bacca rossa. La barbera può essere commercializzata sotto diverse denominazioni di origine controllata, spesso con tipologie particolari, come barbera di Asti o d'Alba. Tipicamente piemontese è anche la "Barbera vivace", un vino giovane con leggera effervescenza. Tra le barbere di Alba, Asti e del Monferrato troviamo delle differenze abbastanza importanti a causa del variare del territorio regionale relativamente alle diverse zone. Vino di gran classe, apprezzato sulle tavole internazionali, si adatta anche molto bene nella preparazioni di alcuni piatti tipici piemontesi come arrostiti di carne o risotti.





VINI **M**ACCAGNO

PIEMONTE BARBERA D.O.C.

Denominazione:

Piemonte Barbera D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Forma di allevamento: a Guyot con un solo capo a frutto.

Tipo di terreno: argilloso e a tratti calcareo.

Vendemmia: fine settembre.

Vitigno: Barbera in purezza.

Vinificazione: in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione media lunga.

Affinamento: in acciaio e poi in bottiglia per tre mesi.

Temperatura di servizio: 18°C.

Bottiglia: Bordolese.

Colore: Rosso rubino intenso.

Sapore: intenso e vinoso, asciutto ed equilibrato, vino giovane con sentori di frutti e bacca rossa.

Abbinamenti gastronomici: vino da tutto pasto che può accompagnare primi piatti, arrostiti di carni bianche o rosse e anche formaggi di media stagionatura.

Gradazione: 13% vol.

Formati disponibili: bottiglia 1,5 l e.

Retro etichetta

Piemonte Barbera D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Colore rosso rubino più o meno intenso.

Profumo delicato, caratteristico.

Sapore asciutto, leggermente tannico, gradevole al palato.

E' un vino delicato da tutto pasto. Temperatura di servizio 15-18 °C.

Imbottigliato da vini Maccagno S.a.S.

Ferrere - Italia.

Contiene solfiti.

Prodotto in Italia.

1,5 l e 13% vol.