



AZIENDA AGRICOLA RIGO



Barbera d'Alba Doc

Dettagli

Vitigno	Barbera 100%
Posizione Vigneti	Diano d'Alba
Esposizione	Sud / Sud-Est
Superficie	—
Vendemmia	Fine Settembre / inizio Ottobre
Vinificazione	Tradizionale, circa 9-10 gg di macerazione
Affinamento	Botti di acciaio

Profilo sensoriale

Il nostro Barbera d'Alba Doc alla vista rivela un colore rosso rubino intenso.

Al naso risulta essere vinoso, intenso ma delicato. Al palato risulta essere secco, con un buon corpo.

Da bere con

Il nostro Barbera d'Alba Doc è un vino che da il meglio di se con i primi piatti della tradizione piemontese.

Eccellente con il bollito di carne misto e con formaggi media stagionatura.