



**La Versa**

BARBERA

**DENOMINAZIONE**

O.P. Barbera DOP

**UVE**

Barbera

**VINIFICAZIONE**

Le uve diraspate vengono poste in serbatoi di acciaio dove viene condotta la macerazione per 6/8 giorni ad una temperatura massima di 27°C, vengono effettuati rimontaggi e dèlestage al fine agevolare il transito dei polifenoli nobili nel vino. Segue un periodo di affinamento in acciaio dove si completa la fermentazione malolattica equilibrando le componenti gustative,

**CARATTERISTICHE**

Colore rosso rubino di intensa tonalità. Profumo ricco di freschi sentori di frutta rossa matura esprime ricordi di prugna e mora con sfumature speziate leggere. Generoso pieno, armonico dalle fresche sensazioni tipiche del vitigno ben sostenuto dai dolci tannini.

**ABBINAMENTI**

Salumi, formaggi a pasta semidura, sughi di carne, funghi, arrosti e bolliti.

**SERVIZIO**

16-18°C

**NOTE TECNICHE**

Alcol: 14 %

