

Sansaluto

BARBERA FRIZZANTE

DENOMINAZIONE	Oltrepò Pavese DOC Barbera
TIPOLOGIA	Rosso frizzante
UVE	Barbera
VINIFICAZIONE	Macerazione di cinque/ sei giorni a temperatura controllata. Dopo svinatura completa la fermentazione in vasche d'acciaio.
CARATTERISTICHE	Colore rosso rubino, naso fragrante con note vinose e di frutta matura. Al palato risulta pieno, sapido e di corpo.
ABBINAMENTI	Salumi e grigliate di carne
SERVIZIO	14-16° C
NOTE TECNICHE	Alcol: 12.5 %

