

**BARBERA OLTREPO'
PAVESE DOC VINO
FERMO**



**BARBERA OLTREPO' PAVESE DOC
VINO FERMO**

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Barbera dell'Oltrepò Pavese DOC vino fermo

PROVENIENZA

zona collinare del comune di Montù Beccaria

UVAGGIO

100% Barbera

GRADO ALCOLICO

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

18-20°C

ANALISI ORGANOLETTICA

dal colore rosso porpora intenso, esprime la sua eleganza nei profumi speziati e di confettura di prugna. Sentori che vengono rievocati ad ogni sorso, accompagnati da una lunga persistenza.

ABBINAMENTI

è particolarmente adatto a carni rosse come arrosti e grigliate.

FORMATO BOTTIGLIA

0,375 L

ALLERGENI

Contiene solfiti.