



GELSOMORA

BARBERA D'ASTI DOCG

Passione, tradizione e modernità si fondono in questa Barbera potente e fruttata.

DENOMINAZIONE:
Barbera d'Asti DOCG

VARIETÀ:
Barbera 100%

VINIFICAZIONE:
Fermentazione in vasche d'acciaio inox a temperature controllata. Svinatura e travasi che esaltano il gusto fruttato della Barbera.

CARATTERISTICHE:
Colore rosso rubino con sfumature violacee. Aroma intenso e persistente con profumi di ciliegia ed amarena.

ABBINAMENTI:
Eccellente con antipasti della tradizione piemontese, carne bianca e rossa, formaggi di media stagionatura.

GRADO ALCOLICO:
14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16-18°C

FORMATI DISPONIBILI:
Bottiglie da 0.75L