

RENATO CORINO – Barbera d'Alba DOC

Vino rosso 75 cl

Regione: **Piemonte** - Vitigni: **Barbera**



Questo vino si presenta fresco, dal gusto leggero con aroma floreale e fruttato, ed è ottimo per accompagnare un antipasto di salumi e formaggi, carni arrosto e formaggi stagionati.

Scheda tecnica:

Tipo: Vino rosso fermo

Regione: Piemonte

Zona: La Morra – Frazione Annunziata (CN)

Vitigno: Barbera

Vinificazione: La fermentazione avviene in fusti di acciaio inox, con controllo della temperatura per una settimana circa. L'affinamento è svolto, per 3 – 4 mesi, in legno usato. Non viene eseguito alcun intervento di filtrazione.

Descrizione: Colore rosso rubino.

Profumo: Sentori di amarena e frutti di bosco con note di viola, erbe e spezie.

Gusto: Fresco, morbido, sapido e fruttato.

Abbinamento: Si consiglia con antipasti di salumi e formaggi, arrosti di carne, brasati, carni rosse, formaggi stagionati, funghi con polenta, grigliate di carne, selvaggina, agnello.

Temperatura di servizio: 18°/20°