

Tentazione – Barbera d'Asti D.O.C.G.



Tipo	Barbera d'Asti D.O.C.G.
Uva utilizzata	Barbera 100%
Gradazione alcolica	14° Vol.
Affinamento	12 mesi Rovere.
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi.
Colore	Rosso rubino – intenso.
Profumo	Bouquet intenso alcolico speziato, frutti autunnali.
Sapore	Sapore di frutta essiccata - armonico, asciutto e vellutato.
Temperatura di degustazione	16°-18° C
Abbinamenti	Ideale per primi piatti di pasta con sugo di carne, arrostiti, grigliate e la "bagna cauda" tradizionale piatto Piemontese.

La  *Badia*