

BOTTIGLIA
TAPPO
CAPSULE

GL71
FOR 51
90C/PVC

VETRO
ORGANICO
PLASTICA

Castello di Calosso - Barbera d'Asti Superiore



Tipo	Barbera d'Asti Superiore
Uva utilizzata	Barbera 100%
Gradazione alcolica	14,35° Vol.
Affinamento	18 mesi (esclusivamente barrique nuove) Rovere Francese.
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi.
Colore	Rosso rubino, intenso, tendente al granato.
Profumo	Bouquet con sentori di sottobosco, viola, vaniglia e mandorla.
Sapore	Sapore complesso, pieno, vellutato, armonico di gran corpo con retrogusto vanigliato.
Temperatura di degustazione	18° C, scaraffarlo un'ora prima di servirlo.
Abbinamenti	Ideale con tagliolini al sugo di lepre, arrostiti di lunga cottura, carni rosse in umido o brasate, selvaggina, stufati e formaggi a pasta dura stagionati.

La  *Badia*