BOTTIGLIA	GL71	VETRO
TAPPO	FOR 51	ORGANICO
CAPSULE	90C/PVC	PLASTICA

Castello di Calosso – Barbera d'Asti Superiore

Tipo	Barbera d'Asti Superiore
Uva utilizzata	Barbera 100%
Gradazione alcolica	14,50% 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, arrosti di lunga cottura, carni rosse in umido o brasate, selvaggina, stufati e formaggi a pasta dura stagionati.

La Badia