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

Clotilde – Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G.

Tipo	Barbera d'Asti Superiore D.O.C.G.
Uva utilizzata	Barbera 100%
Gradazione alcolica	14,50° Vol.
Affinamento Affinamento in bottiglia	12 mesi Rovere Francese. Almeno 6 mesi.
Colore	Rosso rubino – intenso.
Profumo	Bouquet intenso-equilibrato franco con sentori di ciliegia – vanigliato.
Sapore	Sapore di frutti autunnali, speziato - armonico, corposo e vellutato, con retrogusto vanigliato – tostato.
Temperatura di degustazione	18° C scaraffarlo un'ora prima di servirlo.
Abbinamenti	Ideale con carni rosse brasate, selvaggina e formaggi maturi.

La Badia