

BOTTIGLIA  
TAPPO  
CAPSULE

GL71  
FOR 51  
90C/PVC

VETRO  
ORGANICO  
PLASTICA

## *Clotilde - Barbera d'Asti D.O.C.G.*



Tipo	Barbera d'Asti D.O.C.
Uva utilizzata	Barbera 100%
Gradazione alcolica	14,00° 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*