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

Solare – Vendemmia tardiva

Tipo	Mosto parzialmente fermentato ottenuto con Uve parzialmente appassite.
Uva utilizzata	Barbera 100%
Gradazione alcolica	14,50% Vol.
Affinamento	12 mesi (esclusivamente barrique nuove).
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi.
Colore	Rosso rubino intenso.
Profumo	Bouquet intenso, pieno, speziato con tocchi di pepe nero.
Sapore	Sul palato si sentono note di marmellata di prugne, di more e lamponi, insieme a tracce di violette e sottotoni di fieno, tabacco e spezie orientali, il sapore è ricco di gran corpo.
Temperatura di degustazione	16°-18° C
Abbinamenti	Eccellente con formaggi erborinati e foie gras, pasticceria secca o degustato da solo come vino da meditazione.

La Badia