

BOTTIGLIA
TAPPO
CAPSULE

GL71
FOR 51
90C/PVC

VETRO
ORGANICO
PLASTICA

Tentazione - Barbera d'Asti D.O.C.G.



Tipo	Barbera d'Asti D.O.C.
Uva utilizzata	Barbera 100%
Gradazione alcolica	13,54° Vol.
Affinamento Affinamento in bottiglia	12 mesi (botti da hl 25) Rovere. Almeno 6 mesi.
Colore	Rosso rubino – intenso.
Profumo	Bouquet intenso alcolico speziato, frutti autunnali.
Sapore	Sapore di frutta essiccata - armonico, asciutto e vellutato.
Temperatura di degustazione	18° C scaraffarlo un'ora prima di servirlo.
Abbinamenti	Ideale per primi piatti di pasta con sugo di carne, arrostiti, grigliate e la "bagna cauda" tradizionale piatto Piemontese.

La  *Badia*