

Al Bric

VINO DA TAVOLA

Gradazione alcolica: 13% vol

Uve e percentuali: 55% Barbera 45% Bonarda

Tipologia del terreno: limoso-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4000 Ha

Resa per ettaro in quintali: 80 q.li/Ha

Epoca vendemmia: inizio ottobre

Vinificazione Maturazione Affinamento:
diraspa-pigiatura delle uve, la macerazione dura
10 gg, dopo la svinatura il vino viene messo in
barriques dove vi rimane per circa 6 mesi.
L'affinamento in bottiglia dura circa 6 mesi.

Colore: rosso granata

Profumo: piccoli frutti, note speziate

Sapore: asciutto, armonico

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: carne rossa, selvaggina

