



Barbera d'Alba



Vitigno: 100% Barbera

Sistema di allevamento:
Guyot tradizionale

Produzione media:
100 q.li ettaro

Epoca di vendemmia:
prima decade di Ottobre

Grado alcolico: 13°

Colore: rosso rubino con
riflessi violacei

Profumo: intenso, fruttato
con note di viola e prugna

Sapore: pieno, corposo e
persistente

Temperatura di servizio:
18°

Abbinamento: formaggi,
carni rosse e carni bianche

AZIENDA VINICOLA CALORIO FILIPPINO – Via Marconi 56/A – 12046 MONTA' (CN)
P.I. 02685160042 – Cod. Fisc. CLR FPP 55C02 F385E
Tel. Fax 0173 976348 – Cell. 329 5815199 – Cell. 348 5686588
E-mail: caloriovini@libero.it