



# 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