



Piemonte Barbera



Vitigno: 100% Barbera

Sistema di allevamento:
Guyot tradizionale

Produzione media:
100 q.li ettaro

Epoca di vendemmia:
ultima decade di Settembre

Grado alcolico:
12,5°

Colore: rosso rubino

Profumo: vinoso con note
di frutti di bosco

Sapore: leggermente vivace,
giovane e giustamente acido

Temperatura di servizio:
16° - 18°

Abbinamento: antipasti e
primi piatti leggeri

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