



CANTINA DELLERBA

La Bifa D Bosch

Pinerolese D.O.C Barbera

Vitigno: Barbera 100%
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: Sud-Ovest
Altitudine: 540 mt. s.l.m.
Terreno: Sabbioso con alta mineralità

Vinificazione: Delicata pigiadiraspatura con successiva fermentazione e macerazione sulle bucce a temperatura controllata (30°C). Vengono eseguiti 2 volte al giorno dei rimontaggi per favorire l'estrazione dei colori e dei suoi aromi.
Affinamento in botticella grande per 8 mesi e successivo affinamento in bottiglia di 6 mesi

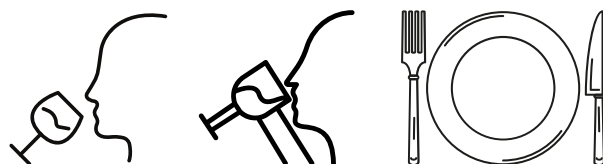
Vendemmia: Manuale, dalla seconda metà di settembre in base alla maturazione

Colore: Rosso violaceo con riflessi ambrati

Temperatura di servizio:

 18° C

Conservazione: adatto all'invecchiamento, 5/7 anni a seconda dell'annata



Profumi: fresco e fruttato con sentori di frutti rossi maturi e note speziate

Sapore: piacevole acidità con una giusta nota di legno, che rende il vino morbido e delicato

Abbinamenti: Primi di carne o secondi piatti, come brasati o arrosti

Cantina Dellerba- Pinerolo, Torino, Italia- www.cantinadellerba.com

