



CANTINA DELLERBA

La Bifa

Pinerolesse D.O.C Barbera

Vitigno: Barbera 100%
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: Sud-Ovest
Altitudine: 550 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 acciaio fino all'imbottigliamento

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

Colore: Rosso intenso con riflessi violacei

Temperatura di servizio:

18° C

Conservazione:
Successivamente ad affinamento in bottiglia di 6 mesi, da consumarsi entro 3/5 anni a seconda dell'annata



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

Sapore: Nota acida che rende il vino adatto ad ogni abbinamento. Buona struttura e un buon equilibrio che ne garantiscono un'ottima scorrevolezza.

Abbinamenti: Ottimo per i piatti tipici della cucina piemontese

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

