

TENUTA ARBËTA™

BARBERA D'ALBA D.O.C.

Grape Varietals: 100% Barbera

Vineyards: Piémont, Langhe

Average age of the vines: 20-25 ans

Soil: argilo-calcaire

Harvest Period: début octobre

Vinification: macération et fermentation d'environ 12 jours

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 2 g/l

Color: rouge foncé

Aroma: intense avec des notes de cerise

Palate: mise en bouche tout en souplesse sur le fruit et finale tendu avec des tanins enrobés

Food Suggestions: tous les rôtis et en particulier l'agneau

Serving Temperature: 16-18 °C / 61-64 °F

