



PESO:
1,4 kg



CAPACITÀ:
0,75 lt

CANAVESE D.O.C. BARBERA

DENOMINAZIONE:

*Denominazione
di Origine Controllata*

NOTE SENSORIALI:

*Al naso si propone delicato, gradevole,
con note di frutta fresca, fragola e ciliegia.
In bocca il sapore è piacevolmente asciutto
e armonico.*

ALCOOL:

13-14 % vol.



ZUCCHERI RESIDUI: 1 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l

ABBINAMENTI: *Perfetto con la carne piemontese
e i bolliti misti*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 18°C*

ALLEVAMENTO:



Pergola Canavesana e controspalliera

POTATURA: *Tradizionale con tre capi a frutto*

DENSITÀ DI IMPIANTO: 2500 piante/Ha

TERRENO: *Ciottoloso, acido*

TERRITORIO: *Morenico*

ALTITUDINE: *370 m sul livello del mare*

VITIGNO:

100% Barbera



RACCOLTA: *Fine settembre*

LAVORAZIONE: *Macerazione di 10 giorni con
delèstage e rimontaggi*

FERMENTAZIONE: *Termocontrollata a 27°C*

AFFINAMENTO: *12 mesi in botte di rovere (60%)
e in acciaio (40%)*

INDICAZIONI DI SMALTIMENTO				
BOTTIGLIA	Vetro verde	GL 71		RACCOLTA VETRO
TAPPO	Sughero	FOR 51		RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA O RIFIUTI
CAPSULA	Polilaminato - Alluminio	C/ALU 90		RACCOLTA ALLUMINIO

Verifica le disposizioni del tuo Comune.
Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.