



## PIEMONTE D.O.C. ROSSO

### DENOMINAZIONE:

*Denominazione  
di Origine Controllata*



### NOTE SENSORIALI:

*Si presenta alla vista con un color rosso profondo dalle sfumature violacee. Esprime un profumo ricco e sfaccettato, dove le note fruttate si accompagnano a sensazioni di tabacco e cacao. In bocca è morbido e vellutato.*

### ALCOOL:

*13-14 % vol.*



ZUCCHERI RESIDUI: *1 g/l*

ACIDITÀ TOTALE: *5,5 g/l*

ABBINAMENTI: *Accompagna carni, bolliti ed arrostiti. Ottimo con il cinghiale.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: *Servire a 18°C*

### ALLEVAMENTO:

*Controspalliera*



POTATURA: *Guyot*

DENSITÀ DI IMPIANTO: *4000 piante/Ha*

TERRENO: *Argilloso e calcareo*

TERRITORIO: *Diversi territori della regione Piemonte*

ALTITUDINE: *200-370 m sul livello del mare*

### VITIGNO:

*60% Barbera ed uve  
di vitigni a bacca rossa*



### PESO:

*1,4 kg*



### CAPACITÀ:

*0,75 lt*

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.