



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

pQlin | Castagnito



Origine	Piemont Italie
Producteur	pQlin Castagnito
Cépage	100% Barbera
Vinification	Les raisins fraîchement récoltés sont immédiatement égrappés et foulés. La macération et la fermentation alcoolique se font spontanément au contact des peaux, avec des levures naturelles, dans des cuves en acier thermoconditionnées à une température de 28-30°C. Après 15 jours, les raisins sont mis en bouteille dans des cuves en acier à une température de 22 °C. Le vin est ensuite mis en bouteilles.
Couleur	Rouge rubis avec des reflets grenats
Dégustation	Les arômes rappellent les notes fruitées de mûres, de prunes, de cerises et une touche de framboises et de fruits des bois.
Caractère	En bouche, le vin est très doux. Goût intense, chaleureux, structuré, épicé et équilibré.
Convient avec	Plats de viande, de préférence de la charcuterie et des fromages à pâte molle, typiques de la région.
Température de service	16°-18°C
Garde	6 – 8 ans