

## Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

### Premium Estate

Vitigno: Barbera d'Asti.  
 Colore: Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento  
 Profumo: Intenso, etereo, persistente con interessanti note speziati  
 Gusto: Notevole la corposità, intenso, con tannini armonici ed equilibrati.  
 Volume alcolometrico: 13% VOL.  
 Temperatura di servizio: 18-22°C.  
 Abbinamenti: Ottimo con cacciagione, arrosti e formaggi.  
 Ideale con formaggi a pasta dura stagionati.

Grape: Barbera d'Asti.  
 Colour: Ruby red tending towards garnet with ageing.  
 Aroma: intense, ethereal, persistent with interesting spicy notes  
 Flavour: Full bodied, intense, with tannins that are harmonious and balanced.  
 Alcoholic volume: 13% VOL.  
 Serving temperature: 18-22°C  
 Serving suggestion: Excellent with game, roasts and cheese.  
 Ideal with hard seasoned cheese.

Rebsorten: Barbera d'Asti.  
 Farbe: Rubinrot, das während des Alterungsprozess in Granatrot geht.  
 Duft: Intensiv, ätherisch, persistent mit interessanten würzigen  
 Geschmack: körperreich, intensiv, mit harmonischen und  
 gleichgewichtigen Tannin.  
 Alkohol: 13% VOL.  
 Trinktemperatur: 18-22°C.  
 Passt gut zu: Zu ausgezeichnet mit Wildbret, Braten und Käse.  
 Ideal mit gereiftem Käse.



	codice ean ean code	gradazione alcolica alcoholic volume	formato capacity	imballo bot. x case	cartoni per pallets cases x euro pallet	cartoni per strato cases x layer	n. strati number of layer
Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore	800541500005	13%	75 cl	6	105/140	21/28	5/5