



• A L E M A T •

OUR WINES



BARBACRO'

Vino Rosso

Vitigno: Barbera 70% - Croatina 30%

Vinificazione: fermentazione in fusti d'acciaio a temperatura controllata di 28°C. Il mosto-vino viene mantenuto in contatto con le bucce per 5/6 giorni, poi si procede alla svinatura e pressatura. Segue la fermentazione malolattica alla temperatura controllata di 20°C.

Affinamento: In acciaio per 4 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per 2 mesi.

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: frutta rossa, prugna e ciliegie.

Temperatura di servizio: 15-16°C.

Abbinamenti: adatto a tutto pasto, salumi, primi piatti.