

CERETTO



BARBERA D'ALBA D.O.C. Piana

COMUNE:	Alba
VARIETÀ:	100% Barbera
ETTARI:	3,00 ha

Nel panorama ampelografico piemontese la Barbera è di certo la varietà che più spicca dal punto di vista del profilo gastronomico. La vinificazione in contenitori di acciaio rafforza le caratteristiche della varietà, accelerandone il senso di freschezza e la fragranza olfattiva. Nel bicchiere il vino emerge per il bel colore rubino, con riflessi violacei, e per la riconoscibilità del frutto, croccante e succulento.

Il tannino contenuto e l'incisiva acidità, infatti, rendono la nostra Barbera perfetta al momento dell'abbinamento cibo-vino e le permettono di arginare anche i piatti più esuberanti, saporiti e grassi.

