

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

Giulio Cesare



CARATTERISTICHE TECNICHE

Tipologia: Vino rosso fermo

Vitigno: Barbera 100%

Area di produzione: Italia - Nizza Monferrato

Formati: 75 cl, Magnum 1,5 lt

Annata: 2019

Alcool: 16% Vol.

Temperatura di servizio: 18° C

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale, fermentazione in acciaio a temperatura di 26°C. Completa fermentazione malolattica e affinamento di 14 mesi in barrique di primo e secondo passaggio.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore rosso rubino intenso, come intenso è all'olfatto, complesso, vinoso, fruttato, speziato e tostato, al gusto è secco, caldo e morbido, equilibrato e persistente.



CASCINA PERFUMO

