

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

# Giulio Cesare

2022



## CARATTERISTICHE TECNICHE



**Tipologia:** *Vino rosso fermo*

**Vitigno:** *Barbera 100%*

**Area di produzione:** *Italia - Nizza Monferrato*

**Formati:** *75 cl*

**Annata:** *2022*

**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 4 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

