



## Barbera d'Asti Docg "Zero Sette"



**VITIGNO**  
Barbera 100%



**TRATTAMENTI FERMENTATIVI**  
Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni



**AFFINAMENTO**  
Prevalentemente acciaio e cemento



**TEMPERATURA INIZIALE DI SERVIZIO SUGGERITA**  
16°/17°C



**NOTE DEGUSTATIVE**

**Colore**  
Rosso porpora intenso

**Profumo**  
Fruttato con leggere note speziate

**Sapore**  
Etereo con sentori di ribes, viola, ciliegia e con note vanigliate,  
persistente in bocca