



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