



---

# BOTTO

---

## Barbera d'Alba DOC



*Vitigno:*

Barbera 100%

*Grado alcolico:*

13% vol.

*Zona di produzione:*

Montà

*Vigneti:*

esposto a sud, con terreno argilloso. L'esposizione al sole dei grappoli ottenuta con lavorazioni tempestive, il diradamento degli stessi e un'attenta selezione in fase di vendemmia donano al vino un colore rosso rubino particolarmente intenso e profondo.

*Cantina:*

pigiatura soffice e macerazione per 8 giorni. Il vino che ne risulta ha profumi fruttati, morbidezza e gusto leggermente acidulo.

*Abbinamenti:*

ideale per accompagnare i formaggi freschi ed i piatti a base di carne. Va servito a temperatura ambiente (18 – 20°C).