



BAGNASCO



RIVA DELLE MORE

BARBERA IGT - FERMO

Vino ottenuto da uve Barbera (85%), Croatina e Uva Rara (15%) raccolte in vendemmia tardiva. Viene affinato in bottiglia per 8 mesi.

Il colore è rosso rubino intenso, limpido e brillante.

Il profumo è intenso, piacevolmente fruttato con sentori di marasca, lampone e frutta sciroppata.

Dal sapore secco, sapido e corposo è un vino adatto ad accompagnare salumi, piatti robusti e carni in genere; è ottimo abbinato a ravioli di carne e cacciagione.

Da servire alla temperatura di 16-18° C.

Tipo	Rosso fermo
Uvaggio	Barbera 85% - Croatina e Uva Rara 15%
Colore	Rosso rubino intenso, limpido e brillante
Caratteristiche olfattive	Intenso e fruttato con sentori di marasca, lampone e frutta sciroppata
Caratteristiche gustative	Secco, sapido e corposo, di buona persistenza
Gradazione	Alcolica complessiva 13% vol.
Accostamento	Salumi, cacciagione o carni in genere