



Tipologia : Barbaresco D.O.C.G 2013

Denominazione di Origine Controllata e garantita

Regione : Piemonte

Uve : Barbaresco (100%)

Gradazione alcolica : 14,00% vol.

Zuccheri: inferiore a 2 g/l;

Temperatura di servizio: 18 – 20° C;

*L'uva maturata e' stata pigiata e posta a fermentare in
serbatoio termocondizionato d'acciaio inox per un periodo di
14 giorni a 23-25°*

*la maturazione e' avvenuta per 14 mesi parte in botti rovere
francese e parte in barriques .*

Colore : rosso rubino con lievi riflessi granati

*Olfatto : Note olfattive di frutta rossa matura con accenni di
spezie .*

*Gusto : caldo avvolgente con tannino morbido lungo e
persistente .*

*Abbinamento : arrosti , selvaggina , brasati , stracotti e
formaggi ben stagionati .*

Cantine Giovanni Marolo

Via Torino, 73 - 14012 Ferrere (Asti)

Tel./Fax 0141 93.41.26

www.vinimarolo.com - e-mail: vinimarolo@alice.it



