



Nome: ***Barbera d'Asti superiore DOCG***

*Denominazione di Origine Controllata Garantita*

Regione: *Piemonte*

Uve: Barbera (100%)

Gradazione alcolica: 15% vol.

Zuccheri: inferiore 2 g/l;

Temperatura di servizio 18 – 20°C;

*Vino dal colore rosso vivo, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è intenso e caratteristico, tendente all'etereo, molto persistente. Il sapore è pieno e asciutto, di buon corpo, gradevolmente armonico.*

*Ideale compagno di primi piatti piemontesi, secondi a base di carne rosse, brasati e formaggi stagionati.*



---

### **Cantine Giovanni Marolo**

Via Torino, 73 - 14012 Ferrere (Asti)

Tel./Fax 0141 93.41.26

[www.vinimarolo.com](http://www.vinimarolo.com) - e-mail: [info@vinimarolo.com](mailto:info@vinimarolo.com)