

Barbera d'Alba DOC Superiore 2015 - Cascina del Monastero



Nazione: Italia
Regione: Piemonte
Genere: Vino
Denominazione: Barbera d'Alba Superiore
Tipologia: Rosso
Vitigno: Barbera
Annata: 2015
Età delle Vigne: 60-70 anni
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: 18-30 mesi in botti di rovere e barrique
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Barbera in purezza. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Affina 18-30 mesi in botti di rovere e barrique. Nessuna filtrazione nè chiarifica.