

# PIEMONTE BARBERA *Serre dei Roveri*

Denominazione di Origine Controllata

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



**Grapes:** Barbera 100%

**Harvest:** The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

**Vinification and Refinement:** Crushing and destemming; fermentation in stainless steel at a controlled temperature of 28-30°C; maceration on the skins for 8 days, with daily pumping of the must over the cap. Matured in stainless steel.

**Tasting Notes:** Deep, bright ruby red, with a fresh opening; bursting with hints of ripe berries, with cherries and jam making it nicely soft on the palate.

**Food Pairing:** Cold meats, pasta, red meats, chilled in summer with salads or a snack.

**Suggested Serving temperature:** 17°-19° C.

**Uvaggio:** Barbera 100%

**Vendemmia:** l'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

**Vinificazione e Affinamento:** Pressatura e diraspatura; fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 28-30°C; macerazione sulle bucce per 8 giorni con rimontaggi del mosto giornalieri. Affinamento in acciaio.

**Note degustative:** Intenso, rosso rubino brillante, fresco in apertura; sentori di frutti di bosco maturi, ciliegie e marmellata che lo rendono piacevolmente delicato al palato.

**Abbinamenti:** Salumi, Pasta, Carni rosse; con insalate e snacks se degustato fresco in estate.

**Temperatura di servizio suggerita:** 17-19°C