Essenziali

BARBERA D'ALBA DOC FIL RUS

Questa Barbera nasce dall'incontro tra Langhe e Roero.

Un "filo rosso", fil rus in piemontese, che attraversa il Tanaro, unendo vigneti situati sulla sponda sinistra e destra del fiume: territori vicini, ma profondamente diversi per suoli, esposizioni e carattere.

Nel bicchiere le differenze trovano equilibrio. È una Barbera che conserva l'anima della tradizione contadina ed allo stesso tempo è concreta e contemporanea.

Bevilo con...

- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
- PRIMI

Provalo anche con...

- CROSTACEI
- PIZZA
- CUCINA FUSION E PICCANTE
- HAMBURGER

Azienda Vitivincola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina

Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 31 - 12051 Alba (CN) - Italia
Tel. +39 0173 286798 - Email: apiazzo@piazzo.it
Sito: **www.piazzo.it**

DOLCETTO D'ALBA DOC BURAN

VIGNETO
Vari, situati sulle colline di San Rocco Seno d'Elvio, in Alba e parte nel territorio del Roero, a Guarene.

COMPOSIZIONE
100% Barbera

EPOCA DI VENDEMMIA
Da metà settembre

VIFICAZIONI E MATURAZIONE
Pigiatura dei grappoli e separazione dei raspi. Fermentazione con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino riposa circa 6 mesi in vasche d'acciaio inox dopo di che è pronto per l'imbottigliamento.

COLORE
Rosso rubino intenso.

PROFUMO
Fruttato fresco e intenso.
Con l'invecchiamento possono comparire leggere note speziate.

SAPORE
Buona acidità, mai eccessiva, che aumenta la persistenza ed invita ad un nuovo sorso. Sensazione "succosa", immediata e piacevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
Al massimo 18°C. Si consiglia di provarlo anche a temperature leggermente più basse.

FORMATI
0,75

Azienda Vitivincola
PIAZZO COMM. ARMANDO
di Piazzo Marina

Fraz. San Rocco Seno D'Elvio, 31 - 12051 Alba (CN) - Italia
Tel. +39 0173 286798 - Email: apiazzo@piazzo.it
Sito: **www.piazzo.it**