



# BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA



ROSA

# BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSA

IT

VITIGNO: Barbera

COLORE: rosso rubino con sfumature granata

PROFUMO: sensazioni floreali e fruttate di amarene e marasche

SAPORE: caldo e armonico

ABBINAMENTI: primi ricchi di condimento, secondi piatti a base di carne e formaggi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20° C

EN

VINEYARD: Barbera

COLOUR: ruby red with garnet hues

NOSE: floral and fruity Noses of marasca and wild black cherries

TASTE: warm and round

FOOD PAIRINGS: pasta with rich sauces, meat-based main courses and cheese

SERVING TEMPERATURE: 18°-20° C

DE

REBSORTE: Barbera

FARBE: Rubinrot mit granatroten Nuancen

DUFT: blumiger und fruchtiger Eindruck nach Amarena- und Sauerkirsche

GESCHMACK: warm und harmonisch

VERZEHR TIPP: würzige Reis- und Nudelgerichte, Fleisch- und Käsegerichte

SERVIERTEMPERATUR: 18°-20° C