

Le colline fiorite delle Langhe in un bicchiere di vino.



BARBERA D'ALBA DOC MOROSA

VITIGNO E VIGNA

100% Barbera d'Alba.

Il vigneto è esposto a sud.

Terreno medio impasto con zone argillose.

AFFINAMENTO

Vasche in acciaio.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Colore rubino intenso di gran limpidezza.

Al naso immediati frutti rossi di more e ribes nero lasciano spazio a note balsamiche di eucalipto unite ad una buona speziatura con pepe nero e noce moscata e alloro.

Il palato è fresco e vellutato, di grande beva con leggero tannino sabbioso e finale di liquirizia e spezie.

Il suo corpo e la sua freschezza si accosta perfettamente alla bagna càuda, nonché a primi piatti importanti, carne alla brace e formaggi stagionati.

SERVIZIO

Temperatura di servizio 16 - 18 °C.

FORMATI

0,75 l



PierPaoloGrasso
VINNOVIAMO.

**Azienda Vitivinicola
Pier Paolo Grasso**

Via Moretta 17, Neive, 12052 - CN - Italia
Tel/Whatsapp Business - +39 0173 638041
info@pierpaolograsso.wine