

I Bag-in-Box

Il vitigno Barbera è quello che più caratterizza questa cooperativa: i terreni delle colline di Vinchio, Vaglio e dei paesi limitrofi sono di natura calcareo argillosa, neutri o sub-alcalini e quindi ottimali per la coltura di questo vitigno.

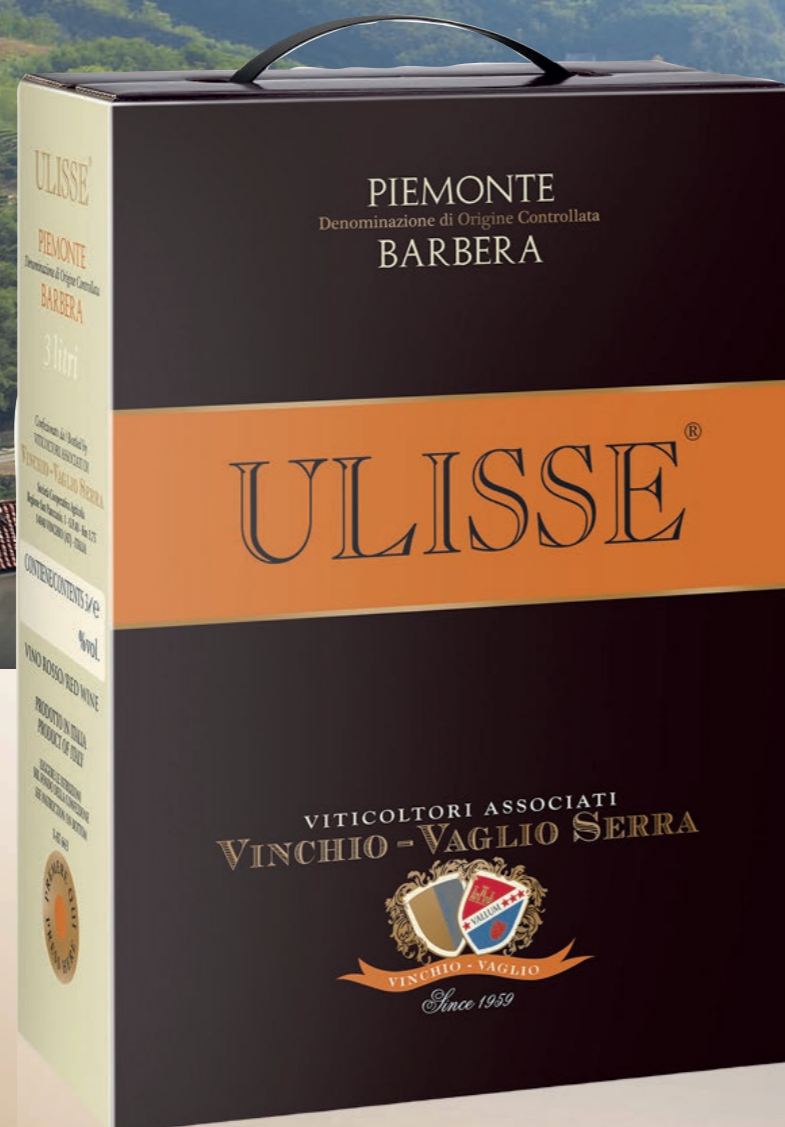
L'alta qualità del vino Barbera è un po' il simbolo della cantina, i soci sono fieri di questa qualità e sono coscienti del grande impegno richiesto per raggiungerla.

In cantina, le uve conferite subiscono una nuova selezione in base al contenuto zuccherino ed a quello polifenolico. Il vino ha un colore rosso rubino, tendente al rosso granato con l'invecchiamento; robusto, di buona struttura, ha un profumo fruttato intenso e un sapore asciutto ed armonico.



Ulisse

- Piemonte DOC Barbera - 3l •
13,5% vol. indicativo



| | |
|---------------------------|--|
| Vitigno | Barbera 100% |
| Vinificazione | Diraspigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili. |
| Gradazione alcolica | 13,5 % Vol. * |
| Temperatura di servizio | 18° C. |
| Accostamenti gastronomici | Si sposa benissimo con i primi piatti saporiti, accompagna secondi piatti di carne e formaggi più o meno stagionati. |

*Dati medi indicativi