

I Bag-in-Box



Ulisse

- Piemonte DOC Barbera - 10l •
- 13,5% vol. indicativo

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.



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