



Nonno Nando *collina torinese d.o.c. barbera*

La Barbera coltivata sulla Collina Torinese produce un vino nel complesso armonico, caratterizzato da una buona acidità, buona struttura e tannino quasi impercettibile. A queste caratteristiche si aggiungono i profumi classici di violetta e susina matura, che in uve coltivate su suoli calcarei, come la nostra collina, risultano eleganti ed intensi.

vitigno	100% Barbera
provenienza	Cinzano Torinese
vinificazione	diraspatura e pressatura soffice macerazione prolungata fermentazione a temperatura controllata
affinamento	6 mesi in cantina 6 mesi in bottiglia minimo

CARATTERISTICHE

colore	rosso porpora intenso
profumo	frutti rossi, susina, mora e violetta
sapore	pieno, strutturato, aroma fruttato
abbinamenti	carni rosse e formaggi

CARATTERISTICHE TECNICHE

alcol	13,5% vol.
acidità tot.	6g /L
Zuccheri	<1g/L

bottiglia	bordolese 0,75
imballo	scatole da 6 - 12 bottiglie



CLASSICI