



LIBERWINE



BARBERA D'ALBA SUPERIORE CASTLÉ

D.O.C.G. 2019

Uva: 100% Barbera

Amadurecimento: Maturação em barricas por 12 meses

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 16 - 18°C

Vinícola: Barale Fratelli

Enólogo: Sergio Barale

Origem: Piemonte, Itália



Notas de Prova: Cor vermelho rubi. No nariz, é intenso e frutado, enquanto que no paladar se apresenta encorpado, fresco e bem balanceado.



Técnica de Vinificação: Prensagem suave das uvas colhidas à mão. Fermentação e maceração em tanques inox por 8 dias, maturação em barricas por 12 meses e refinamento em garrafa por pelo menos 6 meses.



Harmonize com: Assados, carne vermelha, carnes cozidas e carnes exóticas, além de queijos picantes.