

Piemonte DOC Barbera

SCHEDA TECNICA E CARATTERISTICHE:

Denominazione	Piemonte DOC Barbera
Vitigno	100% Barbera
Zona di produzione	Piemonte, Italia
Classificazione	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
Gradazione alcolica	tra 12,5% e 13,5% vol.



COLORE

Il Piemonte Barbera DOC si presenta con un colore rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei che rivelano la sua freschezza e vivacità. Con l'invecchiamento, tende ad acquisire toni granati.

PROFUMO

All'olfatto, è caratterizzato da un bouquet ampio e coinvolgente, in cui dominano le note di frutti rossi come ciliegia, amarena e prugna. Emergono spesso anche accenni di spezie dolci e leggeri sentori di legno, con accenti di vaniglia e pepe nero.

SAPORE

In bocca, il Piemonte Barbera DOC si distingue per una spiccata freschezza dovuta alla sua vivace acidità, bilanciata da una struttura piena e rotonda. È un vino di medio corpo, con tannini morbidi e un retrogusto piacevolmente fruttato che richiama le sensazioni percepite al naso, accompagnato da

una sapidità che dona equilibrio e ne accentua la versatilità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura di 16–18°C per esaltare la struttura e l'equilibrio del vino. È consigliabile utilizzare calici ampi per valorizzare al meglio i profumi e permettere al vino di ossigenarsi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il Piemonte Barbera DOC è un vino estremamente versatile, ideale per accompagnare una vasta gamma di piatti della cucina italiana. Si abbina perfettamente a primi piatti con sughi di carne, lasagne, tagliatelle al ragù e risotti. Ottimo anche con carni bianche, arrosti, formaggi di media stagionatura e salumi. La sua acidità vivace lo rende un compagno perfetto anche per pizze, focacce e piatti a base di verdure, come melanzane alla parmigiana e peperoni ripieni.