

Trevitis



BARBERA D'ALBA d.o.c.

VITIGNO: Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Roero - Langa

TEMPO DI RACCOLTA: SETTEMBRE - Ottobre

VINIFICAZIONE: Botti di acciaio/cemento vetrificato per 10 giorni a 24-26 C

AFFINAMENTO: 6/12 months Botti di legno e acciaio

GRADAZIONE: 13.5% - 14.5%

LONGEVIT : 10 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il profumo dolce, complesso, fruttato, ampio con sentore di fragole, vaniglia, chicchi di caffè e cacao. Caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso con tipici riflessi porpora. Ricco di aromi di frutta matura, vellutato, con uno speciale sentore di spezie, armonico e molto ben equilibrato con un finale piacevolmente grandioso ed elegante.

PACKAGING:

TAPPO: sughero microgranulato

BOTTIGLIA: Bordolese Nobile

SCATOLA: Cartone da 6 bottiglie coricate



GRAPE: Barbera 100%

PRODUCTION AREA: Roero - Langa

HARVEST PERIOD: SEPTEMBER - October

VINIFICATION: in steel/concrete barrels vitrified for 10 days at 24-26 C

REFINEMENT: in wooden and stell barrels

ALCOHOL: 13.5% - 14.5%

AGING: 10 years

SERVING TEMPERATURE: 18-20 C.

ORGANOLELEPTIC CHARACTERISTICS: The scent is sweet, complex, fruity, broad with hints of strawberries, vanilla, coffee beans and cocoa.

Characterized by a beautiful intense ruby red color with typical purple reflections. Rich in aromas of ripe fruit, velvety, with a special hint of spices, harmonious and very well balanced with a pleasantly grandiose and elegant finish.

PACKAGING:

CLOSURE: Composit cork

BOTTLE: Bordolese Nobile

CASE: 6 Lied bottles in carton box

PRODUCTION FOR YEAR : 20.000 BOTTLES