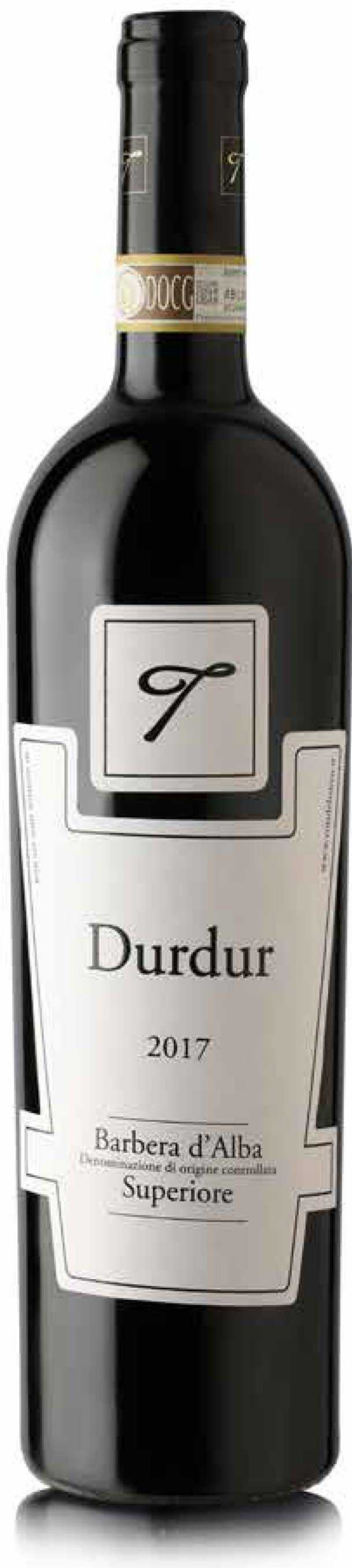


Trevitis



" DURDUR " BARBERA D'ALBA SUPERIORE d.o.c.

VITIGNO: Barbera 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Roero - Langa

TEMPO DI RACCOLTA: Ottobre

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

AFFINAMENTO: Botti di legno e barrique per 6 mesi.

GRADAZIONE: 14% - 15%

LONGEVITÀ: 10 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il profumo è intenso e fruttato che ricorda la fragranza della prugna e della mora con qualche sentore speziato. Caratterizzato da un bel colore rosso rubino intenso con tipici riflessi porpora e granata invecchiando. Al palato pieno ed avvolgente, caratteristica l'acidità, ma di buona armonia. Il sapore è asciutto, fresco e fragrante, molto persistente con sentori di prugna, mora e ciliegia.

PACKAGING:

TAPPO: Sughero intero sniffato (testato singolarmente)

BOTTIGLIA: Bordolese Golia

SCATOLA: legno da 3/6 bottiglie coricate



GRAPE: Barbera 100%

PRODUCTION AREA: Roero - Langa

HARVEST PERIOD: October

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

REFINEMENT: in wooden barrels and barriques for 6 months

ALCOHOL: 14% - 15%

AGING: 10 years

SERVING TEMPERATURE: 18-20 C.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: The aroma is intense and fruity reminiscent of the fragrance of plum and blackberry with some spicy scent. Characterized by a beautiful intense ruby red color with typical purple and garnet reflections as it ages. On the palate it is full and enveloping, characteristic acidity, but of good harmony. The taste is dry, fresh and fragrant, very persistent with hints of plum, blackberry and cherry

PACKAGING:

CLOSURE: Sniffed natural cork (individually tested)

BOTTLE: Bordolese Golia

CASE: 3/6 lied bottles in wooden box

PRODUCTION FOR YEAR : 1.200 BOTTLES