



Azienda Agricola
PEROCCHIO

Barbera del Monferrato D.O.C.

Anbaugebiet: Vaglio Serra und Vinchio (AT).
Rebsorte: 100% Barbera.
Alkoholgehalt: 13,5 % vol.
Weinherstellung: sorgfältig und kontrolliert in verglasten Beton-Behältern.

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe - Typologie: rubinrot; leicht Schaum.
Duft: weinig und intensiv mit fruchtigen Noten.
Geschmack: trocken, strukturiert und gut ausbalancierte.

Gastronomische Affinität: Es geht auch mit traditionellen Vorspeisen, erste Kurse, rotes Fleisch und Grillen.

Verkostemperatur: bei 16-18°C dienen.



Perocchio Franco - Via Saborello, 3 - 14049 - Vaglio Serra (AT)

Tel. e Fax: +39 0141 732113 - Email: info@perocchiovini.com - Web: www.perocchiovini.com - P.IVA: 00886600055