



Azienda Agricola
PEROCCHIO

Barbera del Monferrato D.O.C.

Zona di produzione: Vaglio Serra e Vinchio (AT).

Vitigno: 100% Barbera.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

Vinificazione: vinificazione attenta e controllata in botti di cemento vetrificato.

Caratteristiche organolettiche

Colore - Tipologia: rosso rubino; leggermente frizzante.

Profumo: vinoso e intenso con note fruttate.

Sapore: asciutto, strutturato e di grande equilibrio.

Abbinamenti - Affinità gastronomiche: accompagna egregiamente antipasti tradizionali, primi piatti importanti, carni rosse e grigliate.

Temperatura di degustazione: servire a 16-18°C.



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