

CASCINA
LANZAROTTI
1883

I nostri CRU

Pujina

BARBERA D'ALBA
doc
Superiore

VIGNETO

Vitigno: Barbera.

Suolo: Sabbioso e Argilloso.

Età media dei vigneti: 20 anni.

VINIFICAZIONE

Macerazione: Tradizionale, macerazione a cappello sommerso per 8 giorni a temperatura controllata in vasca di acciaio.

Affinamento: Barriques per circa 12 mesi.

Conservazione: Conservare orizzontalmente in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce con una temperatura pressoché costante; lifetime oltre 10 anni.

PROFILO ORGANOLETTICO

Colore rosso intenso con riflessi violacei. La buona struttura data dall'affinamento in legno esalta il fruttato tipico della barbera ricordando note di amarena e prugna. In bocca è caldo con un finale speziato.

Temperature di servizio: 18°C.

Formati disponibili: 0,75 l, 1,50 l.



Az. Agr. CASCINA LANZAROTTI s.s.a.

cascinalanzarotti.it

Frazione Sant'Anna Ferreri, 18, 12040 Monteu Roero CN - Italia

P.I.: 00711650044 SDI: 5W4A8J1

Tel: +39 0173 978127 info@cascinalanzarotti.it