



# BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

## CARATTERISTICHE DEL VINO

Barbera 100%

Fermentazione con macerazione sulle bucce di media durata in acciaio inox

Maturazione in tonneaux di rovere di media durata. Segue imbottigliamento.

Colore rosso rubino con riflessi purpurei.

Frutti rossi e neri maturi, lievi spezie e sottobosco.

In bocca è piacevolmente fresco e gioviale, confermando le note fruttate olfattive e richiamando note balsamiche.

## ABBINAMENTI

Carne all'albese

Peperoni con Bagna Càuda

Plin al tovagliolo



Az. Agr. CASCINA CAPPELLANO di Veglio Luigi  
Via Cane Guido, 108 - Fraz. Valle Talloria - 12055 Diano D'Alba (CN), Italia  
Tel. +39 0173 231086 - Email: [info@vinoveglio.it](mailto:info@vinoveglio.it)