



## BARBERA D'ASTI DOCG - ZOË LINE



### Prodotto - Product

**Categoria - Category**

Vino Rosso DOCG - Still dry red wine DOCG

**Uve Principali - Main Grapes**

Barbera - Barbera grapes

**Vinificazione / Metodo - Vinification / Methode**

Vinificazione in rosso - Red vinification

### Note sensoriali - Sensory Evaluation

**Colore - Colour**

Rosso rubino limpido da giovane, tendente al granato con l'invecchiamento.

Deep ruby clear red when young, tending to brick red with aging.

**Bouquet - Nose**

Vino pieno, nobile intenso. Note di frutta matura. Harmonic, vinous and full with red berry flavour.

**Gusto - Taste**

Secco e asciutto, elegante, pieno e corposo con note di frutta matura.

Elegant, full and dry with red berry flavour.

### Conservazione - Storage conditions



Conservare orizzontalmente in luogo fresco, asciutto e buio. Keep horizontally in a dry, fresh and dark place.

### Suggerimenti - Pairs



Consigliato con piatti di carne bianca e rossa, grigliate, stufati, arrostiti e pollame. Ideale con i primi piatti ed insaccati.

Best with white and red grilled meat, stews, roasts and chicken. Ideal with pasta dishes and cured meats.

Contenuto	Gradazione Alcolica	Zuccheri gr/l	Acidità totale gr/l	Peso Bottiglia	Temperatura di servizio	Codice Doganale	Bar Code bottiglia
750 ml	13%	0-2	5,5-8	1,25 Kg	18-20°C	22042162	8001592005932