TENUTA CARRETTA
DAL 1467

PIEMONTE BARBERA

PIEMONTE DOC BARBERA

Questo vino rappresenta al meglio la classica viticoltura piemontese, prodotto da vigneti situati nelle zone viticole meridionali della regione e piantati su dolci colline che godono di un'ottima esposizione, a media altezza delle colline. I terreni sono ricchi di argilla marnosa, compatta, di struttura mista, e di calcare marnoso.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso con riflessi viola, e l'aroma richiama a sentori di frutta matura e ciliegia nera, con una lieve nota speziata. In bocca è morbido, gradevolmente pieno e vellutato, armonico.

Abbinamenti consigliati: ottimo con primi piatti saporiti, formaggi freschi e di media stagionatura e salumi, è adatto anche per uno spuntino o un pranzo veloce.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.

