



PAOLINA

Dall'assemblaggio di uve da vigneti diversi nasce questo vino fresco e piacevole, sostenuto dalla caratteristica vena acida della Barbera, ma addomesticato da un sapiente passaggio in botti di rovere.

*freschezza
e
piacevolezza*



Denominazione	Barbera d'Alba DOC
Varietà	Barbera
Cru	Vigneti diversi
Zona di Produzione	1995
Suolo	Calcareo di medio impasto con componenti sabbiose
Esposizione	Sud/Est, Sud/Ovest, Ovest
Vendemmia	Prima settimana di ottobre

Formato disponibile (L) 0.75

Vinificazione e maturazione: macerazione e fermentazione si svolgono a temperatura controllata in vasche di acciaio per circa 7/10 giorni, completate poi dalla fermentazione malolattica. Il vino matura per 12 mesi in botti grandi di rovere e affina in bottiglia almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Caratteri organolettici: colore rosso rubino profondo con riflessi violacei; profumo vinoso e intensamente fruttato con piacevoli note di ribes e lampone; sapore fresco e vibrante in bocca, si rivela vellutato, ricco e persistente al gusto.

Abbinamenti ideali: ottimo compagno della più saporita cucina piemontese, dal bollito misto di carni alla "bagna caoda" di acciughe e aglio, si fa apprezzare nel mondo insieme ai salumi, cotti e crudi, alle carni stufate, ai formaggi grassi di media stagionatura. Temperatura di servizio: 16-18°C

Conservazione: pronto per il consumo a poco più di 1 anno dalla vendemmia, si conserva piacevole per 5-8 anni ed anche oltre nelle annate favorevoli. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CA' DEL BAIO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it