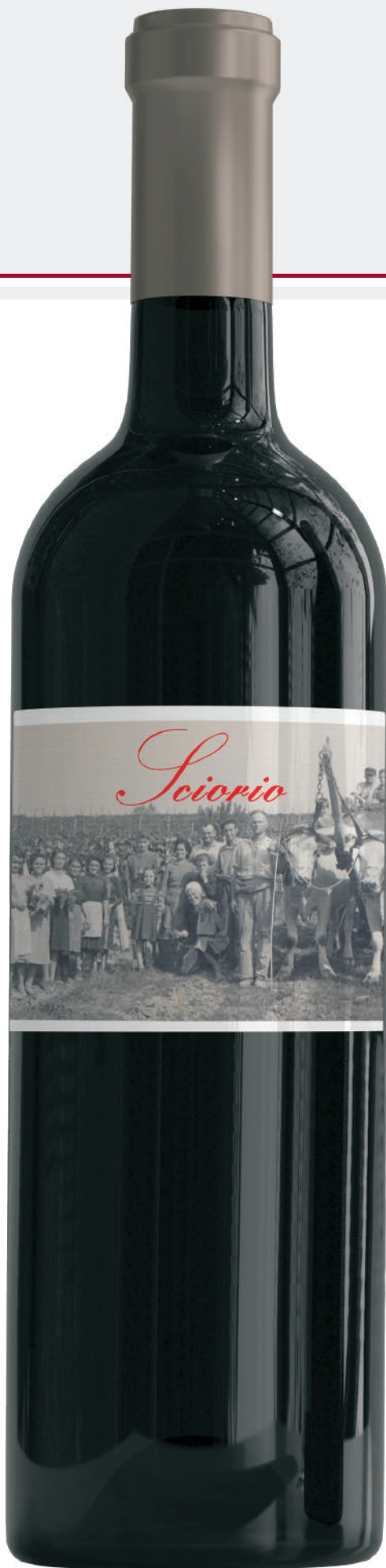


Sciorio

AZIENDA VITIVINICOLA



Vendemmia 1951 Piemonte Barbera D.O.C.

Barbera vinificato in acciaio per evidenziarne le sfaccettature di vino accattivante dai profumi freschi ed inebrianti ma allo stesso tempo muscoloso e persistente in bocca, bevuto giovane da coloro che amano vini da tutto pasto o come aperitivo...provate a dimenticarne alcune bottiglie in cantina!

Barbera vinified in steel to highlight the facets of a captivating wine with fresh and inebriating aromas but at the same time muscular and persistent in the mouth, drunk young by those who love wines for all meals or as an aperitif ... try to forget a few bottles in the cellar!

Vitigni: Barbera d'Asti 90%,
Syrah e Cabernet Sauvignon 10%



Grapes: Barbera d'Asti 90%,
Syrah and Cabernet Sauvignon 10%

Vinificazione: Selezione delle uve
raccolte in cassette, pigia
diraspatura, fermentazione in
acciaio



Vinification: Selection of the grapes
harvested in crates, crushing,
destemming, fermentation in
steel

Affinamento in bottiglia per almeno 3
mesi.



Refinement in the bottle for at least 3
months.

Gradazione alcolica: 14,00%



Alcohol: 14,00%

Temperatura di servizio: 16°-18°C



Serving Temperature: 16°-18°C

Abbinamenti: primi piatti e carni



Pairings: first courses and meats

Informazioni aggiuntive:
Altitudine mt. 279 s.l.m. esposizione ovest
Terreno argilloso calcareo
Epoca di vendemmia metà settembre
Contiene solfiti
Non contiene anidride carbonica
Fermentazione del mosto con lieviti
autoctoni



Informazioni aggiuntive:
Altitude mt. 279 above sea level west exposure
Calcareous clayey soil
Harvest period mid-September
Contains sulfites
It does not contain carbon dioxide
Fermentation of the must with indigenous
yeasts

