



CONTI BUNEIS

Barbera d'Asti



CLASSIFICAZIONE
DOCG



ZONA DI PRODUZIONE
Portacomaro d'Asti



UVE
Barbera



TEMPERATURA DI SERVIZIO
Va servito intorno ai 18° C.



GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.



FORMATI DISPONIBILI
750 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve vengono vinificate in rosso con delicata macerazione delle bucce. Il vino affina in botti di rovere per poi passare un periodo in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con tenui sfumature violacee.

PROFUMO: pieno e intenso con sentori di ciliegie e spezie nel finale.

SAPORE: fresco e fruttato, pieno e piacevole, persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da tutto pasto indicato specialmente per piatti ricchi di sapore, arrosti, carni grigliate, formaggi.

Contenitore	Larghezza mm.	Altezza mm.	Contenuto lt.	Peso kg.	Profondità mm.	Codice EAN	Conf. x strato nr.	Strati nr.	Confezioni nr.	Pezzi nr.
Bottiglia	81	310	0,75	1,37	81	8002235029704	-	-	-	-
Imballo	259	316	4,5	8,40	176	8002235029711	-	-	-	6
Pallet	1200	1780	427	780	800	-	19	5	95	570