



Vitigno: 90% barbera, 10% freisa

Gradazione: 13,5% vol

Affinamento: 5 mesi in vasche di acciaio

Aspetto visivo: rosa cerasuolo intenso, quasi chiaretto

Aspetto olfattivo: al naso si avverte un netto profumo di fragola matura

Aspetto gustativo: in bocca la caratteristica acidità della base di barbera si esprime con note agrumate ed emerge una gradevole sapidità

Temperatura di servizio: 10°C

Cibi in abbinamento: si suggerisce l'accostamento a salumi, in particolare quelli piuttosto grassi, come lardo, pancetta e salame cotto

Esposizione viti: Sud-Ovest

Altitudine: 225-250 m s.l.m.

Ceppi/ettaro: 3500

Potatura: guyot