

2+



Macarronada com posta assada. Almoço em 03/02/2013 com a Família Silva.

MAESTRI CANTINIERI



## BARBERA D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**ZONA DI PRODUZIONE** Provincia di Asti, regione Piemonte

**VITIGNO** Barbera

**COLORE** Rosso intenso da giovane, con tendenza al granato durante l'invecchiamento

**PROFUMO** Vinoso e caratteristico

**SAPORE** Asciutto, sapido e di buon corpo

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5% vol

**ACCOSTAMENTI** Indicato con primi piatti saporosi, arrostiti di carne rossa e selvaggina

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18°C

**VALORI NUTRIZIONALI ED ENERGETICI** In base alla gradazione alcolica complessiva ogni litro ha un valore calorico di 690 K/cal. ca

Denomination of Controlled and Guaranteed Origin

**PRODUCTION AREA** Province of Asti, Piedmont region

**GRAPE VARIETIES** Barbera

**COLOUR** Bright red when young, verging on garnet during the ageing

**BOUQUET** Vinous, unique

**TASTE** Dry, savoury, full-bodied

**ALCOHOL CONTENT** 12,5% vol

**GASTRONOMIC SUGGESTION** Suitable for tasty main courses, red roasted meat and game

**SERVING TEMPERATURE** 18°C

**NUTRITIONAL AND ENERGY VALUES** 690 K/cal/litre ca

### L. 0.75

**BOTTIGLIA** BOTTLE

Borgognotta Burgundy

**TAPPO** TYPE OF CORK

Raso Standard cork

**CONTENUTO CARTONE** BOTTLES PER CASE

6

**CARTONI PER PALLET** CASES PER PALLET

105

**N° STRATI PER PALLET** LAYERS PER PALLET

21 ct x 5 str

**CODE UNITÀ** UNIT CODE

8004300105245

**CODE CONFEZIONE** CASE CODE

8004300054260