



PIEMONTE D.O.C. BARBERA OTTONE I

Vitigno: *barbera*.

Affinamento: *in acciaio inox*.

Caratteristiche: *nel bicchiere è caratterizzato da un colore rosso rubino, carico e brillante. La freschezza, è una delle prime caratteristiche di questo vino che si presenta al naso con sentori di piccoli frutti maturi e piacevolmente morbido al gusto.*

Abbinamenti: *ottimo per accompagnare salumi, pasta e carni rosse. Fresco e piacevole, questo vino è perfetto anche con un'insalata ricca o in abbinamento ad uno spuntino.*

Il nome richiama quello dell'imperatore Ottone I di Sassonia, uno dei protagonisti della leggenda di Aleramo sull'origine del territorio del Monferrato. Un barbera vinificato in acciaio per esprimere la tipicità del vitigno e dalle spiccate note di frutta rossa che ne esaltano la piacevolezza.

Questo vino quotidiano è adatto sia durante i pasti sia fuori pasto grazie alla sua morbidezza e ai suoi sentori fruttati.

Riconoscimenti



Annata 2014

Via Ciocchini, 7 - 12060 Novello (CN) Italy
info@sansilvestrovini.it - www.sansilvestrovini.it



Safra 2016. Almoço em 01/01/2018.