

FONDATE NEL 1964



CANTINE POVERO

Dafne Bio

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BARBERA

VINO BIOLOGICO



Annata
2022

Vitigno
Barbera

Vigneti
Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot
Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione
Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate
Temperatura di fermentazione: 26/28°C
Durata di fermentazione: 6/8 giorni
Affinamento: 6 mesi in acciaio

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso intenso con riflessi violacei
Profumo: delicato e fruttato con note di fragola, ciliegia sotto spirito e un accenno di lavanda
Sapore: asciutto, fresco e di medio corpo
Temperatura di servizio: 16°C
Abbinamenti: molto versatile. Fantastico con la pizza, le lasagne, gli arrosti e le grigliate di carne. Perfetto anche con piatti a base di pasce come il tonno e il salmone grigliato.

Gradazione Alcolica
14% vol

Durata
Ottimo nei 3 anni successivi alla vendemmia

Imballo
Capacità: 75 cl
Unità per cassa: 6 (coricate)
Strati: 9
Casse per strato: 10
Casse per pallet: 90
Misura casse: 31,2x27,2x19,4
Peso lordo: 8,1 kg
Pallet: 80*120*170 euro-epal
EAN bottiglia: 802959100586



VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY

0141 979258 cantinepovero@cantinepovero.com

www.cantinepovero.com



Monferrato

Roero

Langa

