



"Vino chinato della Serra"

Vino base: Canavese DOC Barbera

Produzione annua di bottiglie: 1.200

Vinificazione: Vino aromaticizzato

Alcol: 16,5 % Vol

Colore: Rosso granato intenso

Olfatto: Intenso fruttato e speziato con note di foglie d'alloro

Gusto: Un grande equilibrio tra dolcezza e ricordi speziati e amari su una base di frutti rossi maturi

Abbinamenti gastronomici: E' un vino che richiede succolezza intensità e persistenza quindi un brasato con una riduzione di chiodi di garofano, pepe nero e patate alla griglia

Abbinamenti naturalistici: Le colline intorno al Castello di Grinzane Cavour (CN)

