



























LAVIGNONE

Barbera d'Asti DOCG

 <p>TIPO DI VINO Rosso Secco</p>	<p>i quali si effettuano diversi travasi. Ulteriore affinamento in bottiglia prima della vendita.</p>	 <p>KIND OF WINE Red dry</p>	<p>which: many different decantations are done. A further refinement in bottle before selling</p>
 <p>GIACITURA DEI TERRENI Colline morbide</p>	 <p>TIPO DI BOTTIGLIA Borgognotta</p>	 <p>LOCATION OF THE TERRAINS Soft hills</p>	 <p>KIND OF BOTTLE Burgundy</p>
 <p>TIPO DI TERRENO Colline pleistoceniche attribuite al fluviale e fluvio-lacustre antico</p>	 <p>COLORE Rosso rubino intenso</p>	 <p>KIND OF TERRAIN Pleistocene hills formed from fluvial and river lacustrine deposit</p>	 <p>COLOUR Intense ruby red</p>
 <p>VARIETÀ D' UVA Barbera</p>	 <p>PROFUMO Intenso e seducente che apre un quadro di profumi tra cui emergono ciliegia, prugna e bacche rosse</p>	 <p>GRAPES Barbera</p>	 <p>BOUQUET Intense and charming, with a wide range of aromas. Among them cherry, plum and red berries</p>
 <p>CURE NELLA PREPARAZIONE Raccolta delle uve a maturazione ottimale, delicata pigiatura e macerazione per 10-12 giorni</p>	 <p>SAPORE Complesso, di buona struttura, armonico, prolungato</p>	 <p>CARES IN THE PREPARATION AND REFINEMENT Grape picking at the best maturation level, soft grape crushing and maceration for 10/12 days</p>	 <p>FLAVOUR Complex, of good structure, harmonious and prolonged</p>
 <p>TENORE IN ALCOOL E ACIDITÀ TOTALE 13,5% vol - 5,80 g/l</p>	 <p>TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°</p>	 <p>ALCOHOL CONTENT AND TOTAL ACIDITY 13,5% vol - 5,80 g/l</p>	 <p>BEST SERVED AT 16 degrees</p>
 <p>AFFINAMENTO Vasche di acciaio per un periodo di 9 mesi durante</p>	 <p>DISPONIBILITÀ Primavera</p>	 <p>REFINEMENT Steel vats for a period of 9 months during</p>	 <p>AVAILABILITY Spring</p>


FORMATI / SIZES

0,375 lt - 0,75 lt - 1,5 lt - 3 lt