



Azienda Agricola
Luciano Brega



BARBERA



Vitigno
Barbera



Classificazione
Indicazione Geografica Protetta
Comune di produzione
Montù Beccaria e Zenevredo
Tipologia di terreno
Argilloso



Alcool
12% vol



Vinificazione
Le uve raccolte nella seconda metà di settembre procedono alla macerazione che dura mediamente 6/8 giorni ad una temperatura controllata. A fermentazione avvenuta, il vino si affina in contenitori d'acciaio per circa 4 mesi



Colore
Rosso carico



Profumo
Intenso con delicate note fruttate e spezie



Sapore
Strutturato, pieno e persistente; vivace



Abbinamenti
Ottimo specialmente con brasati e formaggi stagionati



Temperatura di servizio
16°C



Disponibile nei formati
0,75 l e 1,5 l

Azienda Agricola
LUCIANO BREGA

Montù Beccaria (PV) - Fraz. Bergamasco, 7
Tel. 0385 60 237 - Fax 0385 60394
www.lucianobrega.it - info@lucianobrega.it