



SIA LODATO

Vitigno:
Barbera

Luogo di Produzione:
Vigneto Castellaro
ad altitudine dai 180-250 slm

Vinificazione:
In rosso, con macerazione e
con fermentazione a temperatura controllata

Grado alcolico:
14° Vol

Vendemmia:
dal 10 al 30 settembre

Colore:
Rosso rubino intenso

Profumo:
Note fruttate speziate

Metodo:
24 mesi in barriques, 12 mesi in acciaio e
12 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio:
dai 16 ai 20 gradi

Abbinamento:
Arrosti, carni rosse e formaggi stagionati
