



CASA VINICOLA

RASORE

*Linea Torrato*

## Barbera d'Alba Doc



### VARIETÀ'

Barbera

### AREA DI PRODUZIONE

Piemonte - Langhe, patrimonio mondiale UNESCO

### COLORE

Rosso intenso con riflessi violacei

### PROFUMI ed AROMI

Vino armonioso, di buona struttura. E' caratterizzato da una tipica e piacevole acidità che trasmette al palato una sensazione fresca e succosa. Sentori di mora, ribes e spezie

### ABBINAMENTI

Degustate questa Barbera con un succulento piatto di agnolotti, carni stufate o bollite e con formaggi stagionati

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

CANTINE RASORE S.R.L.

Via Lerma 65/A - 15060 Silvano d'Orba (AL)

Tel. +39.0143.822.296 Fax. +39.0143.882.714 C.F./P. IVA: 02335770067

www.cantinerasore.com rasore@cantinerasore.com



CASA VINICOLA

RASORE

*Linea Torrato*

# Barbera d'Alba Doc



#### VARIETY OF GRAPES

Nebbiolo

#### PRODUCTION AREA

Piedmont - Langhe, world heritage of protected area by UNESCO

#### COLOR

Intense red with violet reflections

#### BOUQUET AND TASTE

Harmonious wine with good structure. It's characterized by a typical and pleasant acidity that transmits a fresh and juicy sensation to the palate. You can feel hints of blackberry, currant and spices

#### MATCHING WITH FOOD

Taste this Barbera with a delicious plate of pasta agnolotti, stewed or boiled meats and seasoned cheeses

#### SERVING TEMPERATURE

16 – 18° C

#### CANTINE RASORE S.R.L.

Via Lerma 65/A - 15060 Silvano d'Orba (AL)

Tel. +39.0143.822.296 Fax. +39.0143.882.714 C.F./P. IVA: 02335770067

[www.cantinerasore.com](http://www.cantinerasore.com) [rasore@cantinerasore.com](mailto:rasore@cantinerasore.com)