



GUIDO MAZZARELLO  
*Vinicoltori da Generazioni*



## PIEMONTE D.O.C. BARBERA

VITIGNO: Barbera 100%

RESA DI UVA PER ETTARO: 120 ql/ha circa

ZONA DI PRODUZIONE:  
zone a D.O.C. del Piemonte

PERIODO DI MATURAZIONE:  
fine Settembre primi di Ottobre

VINIFICAZIONE:  
tradizionale in tini d' acciaio a temperatura controllata

COLORE: rosso piu' o meno intenso

SAPORE: asciutto, sapido e fresco

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5%vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5,40

RESIDUI ZUCCHERINI: tracce

ETÀ OTTIMALE PER IL CONSUMO:  
vino mediamente longevo;  
se ne consiglia il consumo entro i tre anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°/18°