



PUSTERLA

colli piacentini
BARBERA VFQPRD

Uve: Barbera
Resa/ha: 75 hl
Tecnica di vinificazione: pigliatura seguita da 8 giorni di macerazione con rimontaggi giornalieri, fermentazione malo-lattica al termine della fermentazione

alcolica
Affinamento: in acciaio
Gradazione: 12,5°
Colore: rosso rubino brillante
Profumo: vinoso, leggermente fruttato
Sapore: vivace, leggero

acidulo
N° bottiglie: 3500
Servizio: servire a 18°



Rossi di medio corpo