

# Al Bric

## VINO DA TAVOLA

---

**Gradazione alcolica:** 13% vol

**Uve e percentuali:** 55% Barbera 45% Bonarda

**Tipologia del terreno:** limoso-argilloso

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Numero ceppi per ettaro:** 4000 Ha

**Resa per ettaro in quintali:** 80 q.li/Ha

**Epoca vendemmia:** inizio ottobre

**Vinificazione Maturazione Affinamento:**  
diraspa-pigiatura delle uve, la macerazione dura  
10 gg, dopo la svinatura il vino viene messo in  
barriques dove vi rimane per circa 6 mesi.  
L'affinamento in bottiglia dura circa 6 mesi.

**Colore:** rosso granata

**Profumo:** piccoli frutti, note speziate

**Sapore:** asciutto, armonico

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Abbinamenti:** carne rossa, selvaggina

