

Barbin



Denominazione del vino:

BARBIN

Rosso della Svizzera italiana IGT

Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).



Vitigno:

100% Cabernet-Sauvignon

Tecnica di vinificazione:

In modo tradizionale con fermentazione prolungata in vasche d'acciaio inox. Affinamento prima dell'imbottigliamento in botti di rovere e vasche d'acciaio.

Caratteristiche:

Rosso rubino dalle sfumature violacee; sensazioni di prugna, mora e tabacco; fruttato, leggermente tannico, di buon corpo, vino da tutto pasto da accompagnare a primi piatti di paste, carni alla brace, formaggi di media stagionatura.

Tenore alcolico: 12,5% vol.


Temperatura di servizio: 15°-17° C.

Invecchiamento: 5-7 anni.



PARRAVICINI
vitivinicoltori

Ufficio · Cantina · Produzione
Via alle Corti 55
6873 Corteglia (Ticino)
Svizzera

Tel. + 41 91 630 21 75
 Mob. + 41 79 620 92 25

info@parravicini.ch
www.parravicini.ch