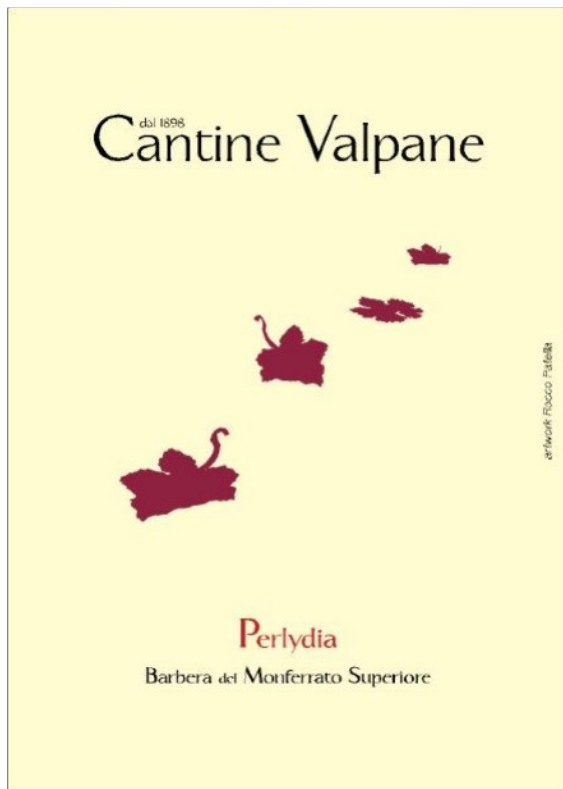


Cantine Valpane

Perlydia Barbera del Monferrato Superiore DOCG



Uve: Barbera
Vigneto: 1,5 ha, anno impianto 2000
Suolo: argilla, calcare
Fermentazione: in vasche di cemento per 21-23 giorni
Affinamento: 2-5 anni in acciaio INOX, cemento, e legno (6 mesi) prima dell'imbottigliamento
Affinamento: 1 anno in bottiglia prima della vendita
Alcol: 14,5%

È una Barbera del Monferrato Superiore DOCG in purezza.
Spicca al naso il fruttato di ciliegia e di mora, mentre in bocca il suo sapore secco, franco, avvolge come un abbraccio atteso da lungo tempo.
Si abbina bene con ricchi primi e secondi di carne.

Annate in commercio disponibili:

- 2010 | 2009 | 2004