



Barbera

VENETO IGT

TERRITORIO

Veneto.

UVE

Barbera.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la macerazione delicata delle bucce il mosto viene lasciato per alcuni mesi in serbatoi di acciaio inox dove subisce una leggera rifermentazione prima dell'imbottigliamento e che gli conferisce un tocco di naturale briosità e piacevole effervescenza.

COLORE

Rosso rubino con allegre sfumature violacee.

PROFUMO

Gradevolmente vinoso, pieno, fragrante, con delicati sentori di rosa.

SAPORE

Piacevolmente fresco, ricco, vivace, garbatamente ammandorlato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito tra i 16°-18°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con salumi, primi piatti saporiti, carni bianche e rosse arrosto o in umido, formaggi mediamente stagionati.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% in volume.

PRODUTTORE




Casa Vinicola Zonin, via Borgolecco 9

Gambellara (Vicenza), Italy

Tel. 0444/640111, fax 0444/640203

e-mail: info@zonin.it - www.primoamore.zonin.it

ZONIN
VITICULTORI DAL 1821

Contenitore	Altezza mm.	Larghezza mm.	Profondità mm.	Peso kg.	Contenuto lt.	Codice EAN	Conf. x strato Nr.	Strati Nr.	Confezioni Nr.	Pezzi Nr.
Bottiglia 	294	75	75	1,15	0,75	8 002235 365956	-	-	-	-
Imballo 	300	244	166	7,123	4,5	8 002235 367158	-	-	-	6
Pallet 	1690	1200	800	771	472,5	-	21	5	105	630