



# terre dei santi®

Viticoltori da sempre, insieme dal 1953

## La Barba Bag-In-Box

Vino rosso, floreale e fruttato.  
Ottenuto dall'attenta vinificazione di una precisa melange di uve.

**Vino:** Vino Rosso.

**VITIGNO:** Uve locali.

**Zona di produzione:** Locale.

**Vinificazione:** Macerazione per 6 giorni a 28° C

**Affinamento:** Non previsto.

**COLORE:** Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

**PROFUMO:** Fruttato, floreale, leggermente speziato, con sentori che ricordano il pepe nero e la viola.

**Sapore:** Corposo, secco, sapido, fresco e piacevole al palato..

**EPOCA MIGLIORE PER IL CONSUMO:** Vino di pronta beva, da consumare nelle settimane successive all'acquisto.

**Abbinamenti:** È un vino da tutto pasto, che trova nei piatti della tradizione piemontese, come il risotto, gli agnolotti di carne, il bollito misto e le tome di media stagionatura gli accostamenti ideali.

**Confezione e conservazione:** Il vino è confezionato utilizzando la tecnologia "bag in box" che, mantenendo il prodotto sottovuoto, ne impedisce l'ossidazione e preserva la freschezza, anche alcune settimane dopo l'apertura. La conservazione deve avvenire a temperatura di 14°-16°C, al riparo da luce e fonti di calore.

**Modalità di servizio:** Spillare direttamente dal bag in box alla temperatura di 18-20°C.



**Cantina e sede legale**  
via San Giovanni, 6  
14022 Castelnuovo Don Bosco  
(AT)+39 011 987 6117

**Cantina**  
via Roma 58/64  
14015 San Damiano d'Asti (AT)  
+39 0141 975 189

[info@terredeisanti.it](mailto:info@terredeisanti.it)

[www.terredeisanti.it](http://www.terredeisanti.it)