



BARBERA D'ALBA DOC BUTTI

Denominazione:
Barbera d'Alba Doc

Vitigno:
barbera

*Prima annata
prodotta:*
2000

Esposizione:
ovest

Tipo di terreno:
marna

Altitudine vigneti:
250 m s.l.m.

Vendemmia:
a mano in cassette
da 20kg

Affinamento:
12 mesi in legno
di secondo passaggio

Vinificazione:
diraspatura,
fermentazione in acciaio

Formati:
0,750 l

Note organolettiche:

colore rosso rubino intenso; al naso è fruttato con note di ciliegia nera

e prugna. In bocca è pieno e generoso.

