



MARCHESI di BAROLO  
*Antiche Cantine in Barolo*

# PEIRAGAL

---

## BARBERA D'ALBA DOC

“Peiregal” in piemontese è un termine utilizzato per indicare le colline formate da un substrato calcareo-argilloso, perfette per la produzione di vini strutturati ed equilibrati. Colore rosso rubino con orli granato intenso e brillante. Profumo fresco, vivo, con netto sentore di ribes nero, frutti di bosco, nocciola tostata e vaniglia. Di immediata piacevolezza, equilibrio ed armonia, il gusto è elegante, con tannini avvolgenti e morbidi. Gradevoli sono lo speziato e la nota boisé che si fondono perfettamente.



<b>PROVENIENZA</b>	Piemonte
<b>PRODUTTORE</b>	Marchesi di Barolo
<b>TIPOLOGIA</b>	Vino Rosso
<b>DENOMINAZIONE</b>	Barbera d'Alba DOC
<b>VITIGNO</b>	100% Barbera
<b>GRADO ALCOLICO</b>	14% Vol
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia Classica
<b>FORMATO</b>	0,75 lt
<b>ABBINAMENTI</b>	Antipasti tipici, vitello tonnato, flan di verdure, primi piatti ricchi, carni rosse, bolliti, arrostiti, formaggi stagionati.

