



BARBERO'S



Dolcetto d'Alba "Leonardo"

Denominazione di Origine Controllata

Tipico vino della tradizione piemontese è ottenuto dalle uve Dolcetto, dal retrogusto lievemente amarognolo è da considerarsi un vero nettare per il palato. Si presenta con un colore rosso rubino intenso, offre all'olfatto sentori di amarena e ribes con una struttura complessa che lo rende caldo ed intenso. Ottimo con carni bianche va servito a temperatura ambiente.

Typical wine in the Piedmont tradition, it is created by Dolcetto grapes. Slightly bitter aftertaste taste renders the wine definitively wonderful. Its colour is deep ruby red and its bouquet recalls currant and sour black cherries. Its complex structure yields warm and intense sensations. Excellent at room temperature with poultry.

Typischer Piemontwein. Er wird zu 100% aus Dolcettotrauben und ist mit seinem mandelbitteren Abgang ein wahrer Gaumenschmaus. In der Farbe intensiv rubinrot; in der Nase erinnert er an Sauerkirsch und Johannisbeere; am Gaumen zeigt er eine komplexe Struktur, die ihn besonders feurig und intensiv macht. Optimal zu weißem Fleisch; mit Zimmertemperatur servieren.

BARBERO'S S.N.C. DI PIERO & STEFANO BARBERO

CORSO VALFONE, 106 - 12043 CANALE (CN) ITALIA

TEL. +39 0173.98137 - FAX. +39 0173.98152

www.barberosvini.it - info@barberosvini.it

