



## **El Merlu**

*Pinerolese DOC Barbera*

*L'uva a bacca rossa piemontese per antonomasia segna anche il territorio Pinerolese e la dedichiamo all'uccello dal piumaggio i cui riflessi riportano al colore del vino dei nostri padri, oggi declinato per i palati moderni.*

**Vitigno:** Barbera.

**Affinamento:** circa un anno in botti di rovere da 20 Hl; dopo l'imbottigliamento riposa almeno sei mesi in cantina.

### ***Analisi sensoriale***

**Vista:** rosso rubino con riflessi amaranto.

**Naso:** ampio e ricco, note fruttate che riportano alla mora e ai frutti del sottobosco.

**Gusto:** pieno, persistente, di buon corpo sorretto da adeguata acidità.

**Abbinamenti:** arrostiti, carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18-20°C.