

*Cantine  
Guidetti*



**COLLINE NOVARESI**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**BARBERA**

---

**Vitigno:**

Barbera

**Zona di produzione:**

vigneti collocati in provincia di Novara.

**Epoca di raccolta delle uve:**

uve raccolte nella prima quindicina di ottobre.

**Vinificazione:**

vengono fatte macerare per 8 - 10 giorni a temperatura controllata e successivamente il vino ottenuto viene mantenuto a 20°C per completare la fermentazione malolattica.

**Affinamento:**

in botti di rovere per un anno.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

---

**Colore:**

rosso rubino.

**Profumo:**

intenso.

**Sapore:**

asciutto e di buon corpo.

**Gradazione alcolica:**

13,5 % vol.

**Abbinamenti consigliati:**

è un vino da tutto pasto, ben si accompagna a salumi, primi piatti, arrostiti, lessi e formaggi. servire a 18/20°C.

---