



TENUTA "LA PERGOLA"
1903

Tenuta la Pergola di Bodda Alessandra
Regione Caso, 30 - Cisterna d'Asti 14010 (AT)
P.iva 01268240056 - C.F. : BDDLSN64C61L219K
Tel: 0141979260 PEC: info@pec.tenutalapergola.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO BARBERA D'ASTI DOCG

Denominazione di vendita	BARBERA D'ASTI DOCG
Tipologia di vino	BARBERA DOCG
Grado alcolico	~ 14,5% Vol.
Quantitativo per bottiglia	750 ml
Codice prodotto	8013021001200
Tipo di confezionamento	BOTTIGLIA DI VETRO VERDE SCURO CON TAPPO IN SUGHERO E SIGILLO DI GARANZIA SCATOLO CON 6 o 12 BOTTIGLIE CADAUNA
Allergeni da ricetta	SOLFITI
Allergeni da cross contamination	NESSUNO

CARATTERISTICHE

Vitigno: Barbera (in purezza). Affinato e stabilizzato in vasche d'acciaio.

Coltivazione: Coltivazione attenta in vigneto che permette di non utilizzare prodotti chimici di sintesi. Tutta la produzione è ottenuta da vigneti di proprietà, in Cisterna d'Asti e San Damiano d'Asti.

Invecchiamento in bottiglia: Fino a 6 anni.

Caratteristiche organolettiche: Alcool distillaz. O.I.V. 13,50% vol.

Colore: Rosso rubino intenso.

Olfatto: Floreale, fruttato, vinoso, ampio con note di rosa, ciliegia, prugna.

Gusto: Secco, caldo, morbido, fresco, abb. tannico, saporito, pieno e gradevole.

Temperatura di servizio: 18°- 20° C.

Affinità alimentari: Da abbinarsi a carni rosse, selvaggina, formaggi a pasta dura.



TIPOLOGIA DI CONFEZIONAMENTO

Materiale di confezionamento e codice smaltimento	BOTTIGLIA/BOTTLE: VETRO/GLASS <u>GL 70</u> TAPPO/CORK: SUGHERO/CORKFOR <u>51</u> ETICHETTA/LABEL: CARTA/PAPER <u>PAP 21</u> CAPSULA/CAPSULE: C/PVC PVC <u>90</u>
Informazioni aggiuntive	RACCOLTA DIFFERENZIATA/RECYCLING VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE CHECK THE PROVISIONS OF YOUR MUNICIPALITY

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

MANTENERE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO LONTANO DALLA LUCE DEL SOLE E DA FONTI DI CALORE

MODALITÀ DI UTILIZZO

DIVIETO DI SOMMINISTRAZIONE A DONNE I GRAVIDANZA E A MINORI DI 18 ANNI

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA TENUTA "LA PERGOLA" DI BODDA ALESSANDRA –
CISTERNA D'ASTI - ITALIA

Revisione 0 – 31/03/2022



L'azienda comunica che a partire dalla vendemmia 2022 questo vino avrà la certificazione SQNPI

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA