



BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G. "VIGNA DEL MOR"



Denominazione Barbera D'Asti superiore D.O.C.G.

Vitigno: Barbera

Gradazione Alcolica 14°% vol

Colore: rosso granato con riflessi arancione

Odore: profumo caratteristico, etereo, gradevole, intenso

Sapore: asciutto, pieno, robusto, austero ma vellutato

Temperatura di servizio: 18°C

Calice: Ballon Magnum

Note: stappare la bottiglia almeno 2 ore prima del servizio

Il Mor prende origine dal nostro più antico vigneto, con al centro un grande gelso (albero che produce piccole more, da cui Mor), viene lasciato un anno in acciaio e 6 mesi in barriques, messo in commercio dopo 3 anni dalla produzione

Bianco Marco Azienda Agricola

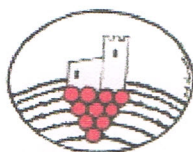
Strada Lesca, 6 - 14055 Costigliole D'Asti

CF. BNCMRC49M28D119S P.Iva 00254940059

Sito www.biancovini.it

Telefono +39 0141 966261

Visita anche www.ilgrappoloenoteca.it



BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G. "VIGNA DEL MOR"



Name: Barbera D'Asti superiore D.O.C.G.

Vine: Barbera

Alcoholic strenght 14°% vol

Color: garned red with orange highlights.

Flavor: characteristic, ethereal.plesant, intense aroma

Service temperature: 18°C

Noteuncork the bottle at least 2 hours before serving

The MOR originates from our oldest vineyard, with a large mulberry tree in the center (tree that produces small blackberries, hence tha name MOR), it is left for a year in steel and 6 months in barriques. It is put on the market 3 years from production.

Bianco Marco Azienda Agricola

Strada Lesca, 6 - 14055 Costigliole D'Asti

CF. BNCMRC49M28D119S P.Iva 00254940059

Sito www.biancovini.it

Telefono +39 0141 966261

Visita anche www.ilgrappoloenoteca.it