

# RONZANO

## Piemonte

D.O.C.G.

## Barbera



---

<i>UVAGGIO</i>	Barbera
<i>ZONA DI PRODUZIONE</i>	Costigliole d'Asti, Piemonte
<i>CLIMA</i>	Temperato
<i>TERRENO</i>	Limoso medio impasto
<i>ALTITUDINE</i>	300 m s.l.m.
<i>SISTEMA D'ALLEVAMENTO</i>	Guyot
<i>RESA PER ETTARO</i>	80 qli
<i>ETÀ MEDIA DELLE VITI</i>	35 anni
<i>VINIFICAZIONE</i>	In vasche di acciaio a temperatura controllata

---

<i>COLORE</i>	Rosso rubino, brillante
<i>PROFUMO</i>	Pulito, fruttato intenso caratteristico
<i>SAPORE</i>	Morbido e di giusta consistenza tannica, piacevole, amabile
<i>LONGEVITÀ</i>	2-4 anni

---

<i>ABBINAMENTO</i>	Tutto pasto, piatti classici della tradizione piemontese, antipasti primi, secondi a base di carne, formaggi
<i>SERVIZIO</i>	18°

---

VIA ASTI NIZZA 111, COSTIGLIOLE D'ASTI (AT) - ITALIA  
+39 348 360 5467 - INFO@TENUTARONZANO.IT

[www.tenutaronzano.it](http://www.tenutaronzano.it)