



## BARBIAN ROSSO

Still Wines / Fermi



La collina di Barbiano dove maturano le nostre uve rosse ci dona il Barbian Rosso Fermo, uno dei prodotti di punta della nostra azienda Ariola. Un classico taglio bordelese basato sui vitigni Merlot, Cabernet, con un sapiente dosaggio del legno.

*The Barbiano hill where our red grapes ripen provides us with Barbian Rosso Fermo, one of the flagship products of our Ariola estate. A classic Bordeaux blend on Merlot and Cabernet vines, with skilful dosing of wood.*



CONCEDERSI IL TEMPO DI ASPETTARE  
TRASFORMA UN Istante, IN UN SECOLO

*Taking the time to wait turns an instant into a century*

 VITIGNO/VARIETAL	Merlot, Cabernet e Barbera	Merlot, Cabernet e Barbera
 COLORE/COLOR	rosso carico e luminoso	full and luminous red
 PROFUMO/BOUQUET	impatto olfattivo di frutta rossa matura, amarena, piccoli frutti di bosco, susina e spezie dolci	olfactory impact of ripe red fruit, sour cherry, small wild berries, plum and sweet spices
 GUSTO/TASTE	al palato denota un'ottima struttura, tannini fini ed avvolgenti	it offers an excellent structure to the palate, fine and enveloping tannins
 ABBINAMENTI/PAIRING	secondi piatti e primi particolarmente saporiti	second courses and particularly savoury first courses
 SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE	temperatura ambiente	room temperature
 GRADO ALCOLICO/ALCOHOL BY VOLUME	14% vol.	14% vol.
 SISTEMA DI ALLEVAMENTO VINE TRAINING SYSTEM	Cordone speronato-Guyot	Cordon spur pruning-Guyot
 ZUCCHERI (g/l)/SUGAR (g/L):	secco	dry
 ACIDITÀ TOTALE (g/l)/TOTAL ACIDITY (g/L):	5,40	5,40
 ACIDITÀ VOLATILE (g/l)/VOLATILE ACIDITY (g/L):	0,30	0,30
 CARTONAGGIO/CASES	cartoni da 6 bottiglie (0.75 l per bottiglia)	cases of 6 bottles (0.75 l per bottle)
 PALETTIZZAZIONE/PALLETS	24 cartoni per strato x 4 strati (0.75 l)	24 cases per layer x 4 layers (0.75 l)