



# SELVAGGIA

## PIEMONTE

### ROSSO



La Barbera Selvaggia è la nostra interpretazione della tradizione vinicola Piemontese con un tocco di modernità e fantasia.

I nostri sensi sono avvolti anche da eleganza, che origina dall'unione di una piccola percentuale di Nebbiolo con la consistente Barbera, il vino assume una buona struttura e delicati profumi floreali.

Barbera Selvaggia Wine is our interpretation of the Piedmont winemaking tradition with a touch of modernity and fantasy.

The elegant combination of Barbera grapes with a small percentage of Nebbiolo stimulates all of the senses, giving good structure and floral fragrances to the wine.

#### IL VINO / THE WINE

**Colore rosso rubino intenso.**  
**Profumo fruttato, intenso e persistente con note evidenti di ciliegia e marasca e ribes sfumate da delicati fiori bianchi.**  
**Gusto leggermente brioso, morbido e piacevolmente acidulo.**

Color intense Ruby Red.  
Nose fruity and full with persistent hints of Marasca cherry blended with delicate white flowers.  
Palate slightly crisp acid with soft and pleasant tannins.

#### L'UVA / THE GRAPES

**VITIGNO:** Barbera - Nebbiolo

**GRAPES:** Barbera and Nebbiolo

**ESPOSIZIONE:** Sud-Ovest, comuni di Alba e Costigliole d'Asti

**ELEVATION:** Southwest in Alba at Castigliole of Asti

**TERRENO:** Argilloso calcareo con marne grigio bianche.

**SOIL:** Calcareous clay soil with gray white marls

**VENDEMMIA:** ultima decade di settembre

**HARVEST:** last ten days of September.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:**  
Si accompagna bene con salumi italiani, formaggi freschi a pasta dura, frittatine verdi e aromatiche.

**GASTRONOMIC :** This wine is best served with red meat, salami, cured hams and sausages, soft ripened cheeses and vegetarian aromatic omelettes