



## BARBERA D'ALBA D.O.C.

Finalmente ci siamo tutti convinti che il Barbera ha enormi potenzialità: struttura, colore, longevità ed eleganza lo rendono un vino completo, sicuramente unico.

**Vitigno:** Barbera 100%

**Zona di produzione:** Roero

**Acidità totale:** 5,8 g/l

**Colore:** rosso rubino vivo con riflessi violacei.

**Profumo:** delicato profumo di frutti a bacca nera. Di medio corpo, armonico e vellutato, di giusta acidità caratteristica del vitigno.

**Sapore:** pieno e strutturato lascia spazio alla morbidezza e alla corposità del vino.

**Abbinamenti:** si abbina con primi piatti leggeri come Tajarin o Agnolotti al burro e salvia, con secondi di carne bianca e con formaggi di corta e media stagionatura.

**CASSETTA**  
*Franco*

At last we realized that the Barbera wine has great qualities: structure, colour, ageing and elegance. Characteristics that enable it to be a complete wine, absolutely unique.

**Grapevine:** 100% Barbera

**Area of production:** Roero

**Total acidity:** 5,8g/l

**Appearance:** brilliant ruby red with a violet haze.

**Nose:** delicate fragrance of fruit with black berries, well-orchestrated, velvety with the right sharp, typical of this kind of grape.

**Palate:** full and structured, it is characterized by a velvety and full-bodied sensation.

**Gastronomic matching:** it matches with first courses such as "Tajarin" or "Agnolotti" dressed with butter and sage, with main courses of white meat and with half-ripe cheeses.

*Azienda Vitivinicola Franco Casetta*

B.ta Laione, 43 - 12046 Montà Tel. 0173 976283 [www.francocasetta.it](http://www.francocasetta.it) [info@francocasetta.com](mailto:info@francocasetta.com)