

## Barbin



### Denominazione del vino:

BARBIN

Rosso della Svizzera italiana IGT

### Zona e Comune di produzione:

Castel San Pietro (Mendrisiotto, Ticino).

### Vitigno:

100% Cabernet-Sauvignon.

### Tecnica di vinificazione:

In modo tradizionale con fermentazione prolungata in vasche d'acciaio inox.

Affinamento prima dell'imbottigliamento in botti di rovere e vasche d'acciaio.

### Caratteristiche:

Rosso rubino dalle sfumature violacee; sensazioni di prugna, mora e tabacco; fruttato, leggermente tannico, di buon corpo, vino da tutto pasto da accompagnare a primi piatti di paste, carni alla brace, formaggi di media stagionatura.

**Tenore alcolico:** 12,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 15°-17° C.


**Invecchiamento:** 5-7 anni.



PARRAVICINI  
vitivinicoltori

Ufficio · Cantina · Produzione  
Via alle Corti 55  
6873 Corteglia (Ticino)  
Svizzera

Tel. + 41 91 630 21 75

 Mob. + 41 79 620 92 25

info@parravicini.ch  
www.parravicini.ch