



Le Muraglie

Barbera del Monferrato

Questo Barbera è ottenuto dalla selezione delle migliori uve delle vecchie vigne "Le Muraglie". Riposa in grandi botti di rovere per un anno offrendo così sentori di ciliegia e confettura, un vino di grande persistenza che va servito ad una temperatura di 18-20°C per esaltarne le caratteristiche aromatiche.

Barbera del Monferrato

This Barbera wine is made from a selection of the best grapes from the old "Le Muraglie" vines. It rests in large oak barrels for a year thus offering hints of cherry and preserves, a wine of great persistence which is best served at a temperature of 18-20°C to enhance the harmonious characteristics.

Barbera del Monferrato

Dieser Barbera wird durch die Auswahl der besten Trauben von den alten "Le Muraglie" Weinbergen hergestellt. Ein Jahr lang bleibt er in großen Eichenholzfässer; deshalb stellt er Kirschen- und Konfitüren Noten vor. Dieser Wein ist sehr beständig. Um seine harmonische Merkmale aufzuwerten, soll man ihn bei einer Temperatur von 18°-20° C servieren.



© AZIENDA AGRICOLA DAVIDE CAVELLI

Via Provinciale 77 - 15010 PRASCO (AL) - Piedmont - Italy - Tel. +39 0144 375706

www.cavellivini.com