

# BAVA LIBERA 2021 BARBERA D'ASTI DOCG 13.5° 75CL



**75cl**

**Fabricant**

Bava

**Titre alcoométrique**

13.5 %

**Cépage**

Barbera

**Processus de fabrication**

La fermentation a lieu dans des cuves en acier. Avant d'être libéré, le Libera est affiné en bouteille. La fermentation avec macération dure 10 jours à température contrôlée. Après cette première fermentation, le soutirage a lieu, suivi d'une deuxième fermentation malolactique complète.

**Température de dégustation**

16 °C - 18 °C

**A boire jusqu'au**

2030

**20.00**

(y compris la TVA)