

# *Le querce del Vareglío*

Barbera d'Alba D.O.C.

**Vitigno** Barbera 100%

**Area di Produzione** Roero, Comune di Canale, Parco delle Rocche  
Tenuta Vareglío

**Vinificazione** fermentazione in vasche di acciaio per 3 mesi

**Affinamento** in botti di rovere per 16 mesi

**Colore** rosso rubino con riflessi violacei

**Profumo** al naso si presenta intenso, vinoso con sentori di prugna e vaniglia

**Sapore** secco, piacevolmente acido e con buona struttura che conferisce persistenza in bocca

**Abbinamenti** si accompagna a primi molto gustosi, piatti di carni rosse e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 18/20°C

**Grape Variety** Barbera 100%

**Production area** Roero, Municipality of Canale, Parco delle Rocche  
Tenuta Vareglío

**Vinification** Fermentation in stainless steel tanks for 3 months

**Ageing** 16 months in oak casks

**Color** ruby red with purplish highlights

**Perfume** it is intense, winy with nice aromas of plum and vanilla

**Flavour profile** in the mouth it is dry, pleasantly acid, well structured and persistent

**Pairings** excellent choice for rich pasta dishes, red meat dishes and rich cheeses

**To be served** at 18/20°C

