

Barbera d`Alba DOC „Fontanile“

Dieser Wein zeigt eindrucksvoll, welche kräftigen und vollmundigen Weine aus der Traubensorte Barbera gekeltert werden können.



S I L V I O



G R A S S O

Hersteller:	Silvio Grasso
Region:	Piemont La Morra
Rebsorte:	100% Barbera
Qualitätsstufe:	DOC
Boden:	kalk- und lehmhaltig
Farbe:	rubinrot mit violetten Reflexen
Vinifikation:	10 tägige Maischegärung im Edeltank
Ausbau:	18 Monate Barriquefass
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	17°-20° C
Geruch:	fruchtig mit Noten von Vanille
Geschmack:	weich und elegant mit fruchtigen und würzigen Noten. Ein langer Nachhall bildet das Finale mit einem leichten Vanille Ton.
Essensbegleitung:	Fleischgerichte oder Käse
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 5-10 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 10-12 Jahre
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO