

Barbera d'Alba DOC

Auf Kalkböden in der Gemeinde La Morra gewachsen, im Stahltank vinifiziert und ausgebaut, erstrahlt der Barbera d'Alba im kräftigen Rubinrot im Glas. Sein duftendes Bouquet lässt intensive Noten von schwarzen Beeren und Gewürzen erahnen. Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen wider und werden durch die fruchtig-frische Säure komplementiert. Der Abgang des Silvio Grasso Barbera d'Alba gestaltet sich als langanhaltend und fruchtig



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:	Kalkhaltig
Farbe:	rubinrot
Vinifikation:	10 tägige Maischegärung im Edeltank
Ausbau:	7-8 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14-15% Vol.
Inhalt:	0,75 L
Trinktemperatur:	17°-20° C
Geruch:	Ausgeprägter Duft nach Gewürzen
Geschmack:	Intensiv fruchtig nach schwarzen Beeren, mit einer erfrischenden Säure
Essensbegleitung:	Fleischgerichte oder Pasta
Beste Trinkzeit:	ab sofort bis 5 Jahre nach Auslese
Lagerfähigkeit:	ca. 6-7 Jahre
Allergenhinweis:	enthält Sulfite



SALUVINO