



## Barbera D'Alba Superiore Buon Ricordo DOC

Die Barberatrauben werden auf den ältesten Weinbergen Rocca Giovino gelesen. Es ist ein intensiver und konzentrierter Barbera. Charaktereigenschaften sind seine dunkelrote Farbe, sein Blumenbouquet mit einem delikaten Vanilleton und sein voller Geschmack nach Sauerkirschen. Es ist eben ein Wein, der in guter Erinnerung „**Buon Ricordo**“ bleibt.

*Gigi Rosso*

<b>Hersteller:</b>	Cantina Gigi Rosso
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Rebsorte:</b>	100% Barbera
<b>Qualitätsstufe:</b>	DOC
<b>Farbe:</b>	Dunkles Rubinrot
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Eichenfass
<b>Alkoholgehalt:</b>	14% Vol.
<b>Inhalt:</b>	0,75 L und 1,5 L
<b>Trinktemperatur:</b>	18°-20° C
<b>Geruch:</b>	Im Duft ist er zart blumig und fruchtig, mit Noten von schwarzen Kirschen, Pflaumen und einem Hauch von Vanille
<b>Geschmack:</b>	außergewöhnliche Struktur, harmonisch, fein und samtig
<b>Essensbegleitung:</b>	Antipasti, Braten, Pasta jeder Art oder zu kräftigen Eintöpfen. Ein idealer Wein für die gesamte Mahlzeit!
<b>Beste Trinkzeit:</b>	ab sofort bis 8 Jahre nach der Auslese
<b>Lagerfähigkeit:</b>	bis 8 Jahre; hat noch Zukunft
<b>Jahresproduktion:</b>	5000 Flaschen
<b>Allergenhinweis:</b>	enthält Sulfite
<b>Auszeichnung:</b>	92 Punkte „I MIGLIORI VINI ITALIANI“ Luca Maroni



**SALUVINO**