

## Barbera d`Alba DOC

Ein Wein von großer Struktur, guter Harmonie und langer Beständigkeit, gewonnen aus Barbera-Trauben, die in den Weinbergen der Gemeinden Neviglie und Neive geerntet werden. Er hat eine tief rubinrote Farbe mit Granatreflexen, intensiv fruchtigen Aromen von Johannisbeeren und Brombeeren, unterstützt von einem Hauch Vanille. Der trockene Geschmack, angenehm sauer, mit großer Saftigkeit.,



<b>Hersteller:</b>	Cantina BERA
<b>Region:</b>	Piemont
<b>Rebsorte:</b>	100% Barbera
<b>Qualitätsstufe:</b>	DOC
<b>Farbe:</b>	rubinrot
<b>Ausbau:</b>	1 Jahr im Holzfass
<b>Alkoholgehalt:</b>	14-15% Vol.
<b>Inhalt:</b>	0,75 L
<b>Trinktemperatur:</b>	18°-20° C
<b>Geruch:</b>	fruchtige Aromen
<b>Geschmack:</b>	Trocken & angenehm Sauer
<b>Essensbegleitung:</b>	Brotzeit, Braten, gewürztem Käse
<b>Beste Trinkzeit:</b>	ab sofort bis 5 Jahre nach Auslese
<b>Lagerfähigkeit:</b>	ca. 5 Jahre
<b>Auszeichnung:</b>	89 Punkte „I MIGLIORI VINI ITALIANI“ Luca Maroni 2013 88 Punkte „I Vini di Veronelli 2015
<b>Allergenhinweis:</b>	enthält Sulfite



SALUVINO