BARBERA D'ALBA DOC DOC

GUIDOBONO | 2024

Italien, Piemonte	agréable fruité — prêt sec
rouge, équilibré	intensif, juteux

Le nez développe des arômes fruités très convaincants associant cerise, pruneau, sureau et cassis. Cette palette aromatique très pure est complétée par des notes florales et herbacées qui produisent une impression captivante à lattaque. Au palais se manifeste une structure fruitée intense bien typée du cépage qui témoigne dune belle élégance et linéarité. Elle se marie à des tanins succulents. Le principal atout de ce vin est lassociation très réussie des différents éléments structurels, qui forment un tout harmonieux se prolongeant longuement en finale.



Barbera

Maturité optimale: 1 - 4 Années

Pendant plusieurs mois en fût de chêne dune contenance de 1500 à 2000 litres et en barriques usagées de chêne français

floral, herbacé / végétal, cerise, pruneau, sureau, cassis

antipasti, charcuterie, pâtes, fromages, risotto

Température de dégustation: 16 jusqu'à 18 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VOI MIGROS partner