



Barbera

Piemonte DOC

Appassimento

13,5% alc. vol



Barbera



Piemonte

Piedmont



Terreni calcarei e argillosi, che danno origine a vini morbidi, intensi, dalle sensazioni olfattive complesse.

Calcareous clayey soil which are perfect for the production of wine, giving complex aromas.



Le uve sono raccolte a mano in cassette da 5 kg e lasciate ad asciugare in un locale ventilato e con temperatura controllata per circa 5-6 settimane. Segue una fermentazione in acciaio a 26-30°C per circa 2 settimane.

Grapes are handpicked and laid in small cases of 5 kg for about 5-6 weeks in a dry, temperature controlled room with fans used for ventilation. Fermentation takes place in stainless steel tanks at 26-30°C for about 2 weeks.



Color rosso intenso con riflessi violacei che virano al granato nel processo di invecchiamento. Il bouquet esprime note di frutti di bosco, marmellata, violetta, vaniglia, fichi e mandorle. In bocca è elegante, armonico e corposo, fresco nella sua fase giovanile. Diventa più rotondo e complesso nel corso degli anni, ottenendo una finitura morbida.

The wine has a beautiful medium ruby color with matching highlights. The bouquet is rich with homemade blackberry jam, violet, vanilla, fig, and almonds. In its youthful phase the palate is full-bodied while fresh and elegant. Over time it becomes rounder and more complex while maintaining a unique softness.



Da giovane si abbina con carni rosse e alla griglia. In seguito, con la selvaggina, arrostiti, formaggi e zuppe ricche.

This unique wine can be paired as you wish or on its own slightly chilled. Barbecued meats, aged cheese, or spicy pizza is a great pair for this wine.



falstaff
90 punti



750 ml



6 bt/ct



80x120
eur-epal



8055684022611



750 g



9,3 kg



105
ct/pallet



8055684022635

