

# Barbaresco - Abbona

## Barbaresco DOCG



### Notes de dégustation :

**Robe** : rouge grenat et des reflets rubis.

**Nez** : des notes de fruits rouges mûrs et d'épices.

**Bouche** : un vin doux et sophistiqué avec des tanins délicats.  
L'acidité équilibrée lui donne une touche de fraîcheur.

### Accords mets-vin :

Il est conseillé avec les rôtis, les plats de viande mijotée, le gibier et même le fromage.

### Le saviez-vous ?

Le Barbaresco est né dans les *Langhe*, un terme qui dériverait de "langues" : les langues de terre à la géographie changeante au fil des saisons.



**Typologie** : Vin rouge tranquille



**Producteur** : Marziano Abbona



**Zone de production** : Piémont, au nord-est d'Alba.



**Cépage** : 100% nebbiolo.



**Garde** : 10 ans



**Degré alcoolique** : 14,5% Vol.



**Température de service** : 18-20° C

