

Barbera d'Alba - Rinaldi - Abbona

Barbera d'Alba DOC



Notes de dégustation :

Robe : rouge intense.

Nez : vineux, intense et caractéristique.

Bouche : bon équilibre entre tannins et acidité qui garantit une boisson agréable et facile. Le temps passé en fûts de chêne arrondit le palais.

Accords mets-vin :

Parfait sur des viandes, des tartares, des fromages, des plats de pâtes avec des sauces à la viande.

Le saviez-vous ?

Fabriqué à partir des raisins cultivés dans les vignobles d'une cinquantaine d'années de Monforte d'Alba à Rinaldi, ce Barbera au caractère puissant conserve une fraîcheur agréable.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Marziano Abbona



Zone de production : Piémont, Rinaldi.



Cépage : 100% barbera d'Alba.



Garde : 10 ans



Degré alcoolique : 14,5% Vol.



Température de service : 18-20° C

