

# 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

