

Barbera d'Asti - Maria Teresa - Isolabella della Croce

Barbera d'Asti DOCG



Notes de dégustation :

Robe : rouge rubis avec de beaux reflets violets.

Nez : intense et fruité.

Bouche : fraîche avec une belle persistance, agréable et facile à boire.

Accords mets-vin :

Idéal pour tout type de plat : antipasti, charcuteries, *minestrone*, plats de pâtes et risotti, fromages moyennement affinés.

Le saviez-vous ?

Ce Barbera d'Asti Maria Teresa est issu de rendements limités (env. 35 hl / ha) de vignes de barbera de la petite exploitation d'Isolabella della Croce à Loazzolo (plus petite AOC italienne avec 5ha).



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Isolabella della Croce



Zone de production : Piémont, Loazzolo.



Cépage : 100% barbera



Garde : 5 ans



Degré alcoolique : 14% Vol.



Température de service : 18° C

