

Zerosolfiti Rosso - Abbona Langhe DOC



Notes de dégustation :

Robe : rouge pourpre intense.

Nez : parfums intenses vineux et fruités.

Bouche : importante, fraîche et capiteuse à la fois, avec l'agréable petite d'acidité du Barbera.

Accords mets-vin :

Parfaits avec des plats de viandes structurés et des fromages affinés.

Le saviez-vous ?

Zerosolfiti est le résultat d'une attention portée à la qualité des raisins avant la vinification. Il est sans sulfites ajoutés et il subit un minimum de traitements dans le vignoble ainsi qu'un lavage des raisins avant pressage pour éliminer tout soufre résiduel.



Typologie : Vin rouge tranquille



Producteur : Marziano Abbona



Zone de production : Piémont, Monforte d'Alba et Dogliani.



Cépage : nebbiolo, barbera, dolcetto.



Garde : 5 ans



Degré alcoolique : 14,3% Vol.



Température de service : 18° C

