

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

