

VINE PIEMONTE

VINORY BARBERA D'ASTI Superiore DOCG Bricco 2018



Druer.: 100 % Barbera i alt 2999 flasker. Alkohol 15,5 %

Lagring.: Vinstokke er 61 år gamle. 3 måneder på ståltank og 17 måneder på egetræ fra Allier, Tronçais Never og Fontainebleau 1 st. & 2 st.

Farve. Rubinrød farve med violette refleksioner.

Aroma. Modne røde bær, nødder og noget tobak.

Smag.: Af kakao og chokolade i munden. Tør, varm, fuldgod struktur og vedholdenhed, intenst lugtindtryk af krydderier og peber, let tannisk i slutningen. Ren kompleks bouquet. Til slut kan du smage toner af ristet brød.

Serverings temperatur.:16-18 grader.

Lageringstid.: 2019-2035

Mad forslag.: Kan nydes alene, retter med pasta, eller lette og mørke kødretter.

Vindistrikt. Nizza Monferrato

Vinmarker: Susanna Galandrino & Alberto

Pris.: kr. 195,00



Kjeld Mortensen Spangsvej 90 - 5210 Odense Nv - Cvr. 38443321 Mobil +4523213381

Kjeld.mortensen54@gmail.com