

BARBERA D'ALBA

“Vignota” DOC – BIO



VINO OTTENUTO DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA



CERTIFICATO DA
COP - PAVONA

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Rebsorte: Barbera 100% **Weinlese:** Handlese und Selektion Ende September, Anfang Oktober.

Weinherstellung: 8-10 tägige Maischegärung in horizontalen Stahltanks.

Ausbau: In französischen Eichenfässern.

Eigenschaften

„Leuchtendes Rubinrot. Klar und intensiv, mit Noten von Veilchen, in Alkohol eingelegten Kirschen, Pfeffer und Lakritze. Einhüllend, weich und sauber, mit guter Frische und weichen Tanninen.“

Pairing

Er passt gut zu Gerichten mit etwas Fettgehalt. Eine Auswahl an mittelaltem Käse, ersten Gängen mit Fleisch- und/oder Käsesaucen, verschiedenen Nudelsorten mit Ragoutsauce, gegrilltem Fleisch.

Trinktemperatur: 16-18 °C

Lagerpotenzial: 2031+

Verschluss: Naturkorken

Alkohol: 14,5%



KONTAKT

Doris 0664 4493569

Günter 0664 3267419

www.derweinhauer.at

