

PIEMONTE BARBERA

DOC 2008



CIP 10803000
12.25\$

Cépage: 100% Barbera

Vignoble: Sud du Piémont

Vendanges: Manuelles

Vinification et Élevage: Égrappage et foulage; déclenchement de la fermentation alcoolique. Décuvage, premier soutirage; fermentation malo-lactique. Soutirages additionnels; fermentation complémentaire en autoclave avant la mise en bouteille.

Notes de dégustations: Une couleur rouge rubis brillant. Arôme vineux; notes délicates de fruits à baies rouges. En bouche, il est bien défini, décidé, sec, avec des parfums amers bien harmonisés.

Conseil de consommation: Délicieux en apéritif, avec des pâtes, de la pizza ou des viandes grillées. Servir entre 14-15°C.

Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc. 

<http://www.importation-epicurienne.com>
Tél. : +1.450.671-0631 e-mail: info@importation-epicurienne.com