

BARBERA D'ASTI

Costalunga Piemont Italie D.O.C. 2007



Cépage : Barbera

Zone de production: Commune Italienne de Nizza Monferrato

Vinification et Élevage: Sélection des raisins, égrappage et foulage délicat; fermentation en cuve, plusieurs remontage, fermentation malo-lactique, élevage d'environ 8/10 mois en fûts de chêne de Slavonie et séjour de 3 mois en bouteille.

Notes de dégustations : Couleur rouge rubis intense, aux reflets grenat. Arômes: base de fruits rouges, notes d'épices, tabac, eucalyptus et de légères senteurs boisées. Goût décidé, intense, finale persistante avec des notes de fruits et de cacao.

Conseil de consommation: Pour soutenir le caractère corsé de ce vin, servir avec des viandes grillées, des plats cuisinés et des fromages à pâtes fermes. Servir entre 16 et 18°C.

Degré alcoolique: 13%

CIP 506824
15.40\$

Listé dans le 'Top 25 Killer Values' du WineAccess
édition Octobre/Novembre 2009



Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.

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