



## Barbera d'Asti I Suorí DOCG 2023

Roberto Ferraris

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Roberto Ferraris Agliano Terme
Classification	DOCG
Expansion	Réservoir en acier
Contenu	75 cl
Millésime	2023
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	16 -18°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Barbera
Numéro d'article	10780723

### Commentaires

Ce Barbera est produit à partir des vignobles les plus jeunes de l'entreprise avec des rendements d'environ 80 quintaux par hectare. Le résultat est un vin très agréable, frais, doux et équilibré, idéal pour tout le repas. Le nom « I Suori » indique l'exposition des vignobles situés au sud.

### Recommandation culinaire

Les plats de pâtes à la sauce tomate sont un bon complément au Barbera. Sauvage

### Notes de dégustation

Des arômes de fruits à noyau mûrs et noirs dominent le bouquet de ce Barbera typique, accompagnés d'une pointe de silex et de notes florales rappelant les chrysanthèmes. L'acidité fraîche caractéristique de ce cépage est bien intégrée, apparaît juteuse et se marie parfaitement aux tanins souples. En bouche, il impressionne par un goût assez intense, corsé et une longue finale.