



# Barbera d'Asti Superiore Bisavolo DOCG 2023

Roberto Ferraris

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Roberto Ferraris Agliano Terme
Classification	DOCG
Expansion	12 mois dans des tonneaux de 500 litres
Contenu	75 cl
Millésime	2023
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	16 -18°C
Teneur en alcool	15.5 %
Cépages	Barbera
Numéro d'article	10781723

## Commentaires

Ce vin est le résultat d'une sélection rigoureuse dans les vignobles les plus ensoleillés de la Maison. Il est dédié à Giovanni Ferraris (1865), qui, à la fin de 1800, sélectionna les meilleurs raisins Barbera pour sa réserve personnelle. La fermentation a lieu dans des cuves en acier à température contrôlée pendant 15 jours, après quelques mois elle est transférée dans des fûts de chêne français (tonneau) de 500 litres et affinée pendant au moins 12 mois.

## Recommandation culinaire

Dégustez-le avec des plats de gibier ou de viande raffinés ou avec la cuisine Piemontics.

## Notes de dégustation

Vin délicieux, parfaitement équilibré, avec une acidité juteuse et des tanins ronds. Le fruit du Barbera est typique de la variété et expressif.