



Barbera Liberta Nizza DOCG 2023

Roberto Ferraris

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Roberto Ferraris Agliano Terme
Classification	Nizza DOCG
Expansion	18 mois en barriques
Contenu	75 cl
Millésime	2023
Phase de dégustation	jusqu'à 8 ans
Température de service	16 -18°C
Teneur en alcool	16 %
Cépages	Barbera
Numéro d'article	10785723

Commentaires

Nice est une sous-zone de Barbera d'Asti qui produit un vin qui doit répondre à certaines normes de qualité pour être ainsi appelé. Il doit être élaboré entièrement à partir de raisins 100% Barbera, avec des rendements inférieurs à ceux requis pour le Barbera d'Asti et avec une orientation sud ou sud-ouest des vignobles. Il doit également être vieilli au total pendant au moins 18 mois avant d'être mis sur le marché.

Recommandation culinaire

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

Notes de dégustation

Rouge pourpre profond. Bouquet expressif caractérisé par des fruits noirs mûrs, finement soulignés d'une subtile note vanillée. Bouche douce et ronde avec une belle

structure et sophistication. Arômes extrêmement juteux et chaleureux, corps plein et acidité fraîche et très élégante. Finale longue et fruitée.