



Barbera d'Asti Sup. La Mandorla DOCG 2019

Az. Agricola Luigi Spertino

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Azienda Agricola Luigi Spertino mobercelli
Classificazione	DOCG
Maturazione	Barrique per 16 mesi
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2019
Conservazione	fino a 13 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	16 %
Vitigni	Barbera
Articolo n.	11051119

Annotazioni

Le uve della Barbera d'Asti DOCG La Mandorla sono selezionate dai migliori vigneti e vengono raccolte da viti che hanno fino a 30 anni. Non vengono utilizzati additivi chimici e l'erba viene ancora tagliata a mano.

Abbinamenti

Ideale accompagnamento ad arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

Note di degustazione

Profuma di frutti rossi maturi, fieno e pasticceria. Al palato è opulento, denso, morbido e armonico. Tannini a grana fine sul finale.