



Barbera d'Asti I Suorí DOCG 2023

Roberto Ferraris

| | |
|----------------------------|--------------------------------|
| Typ | Rotwein |
| Herkunft | Italien, Piemonte |
| Produzent | Roberto Ferraris Agliano Terme |
| Klassifizierung | DOCG |
| Ausbau | Stahltank |
| Inhalt | 75 cl |
| Jahrgang | 2023 |
| Genussphase | bis 8 Jahre |
| Ausschanktemperatur | 16 -18°C |
| Alkoholgehalt | 14.5 % |
| Traubensorten | Barbera |
| Artikel-Nr | 10780723 |

Bemerkungen

Dieser Barbera wird aus den jüngsten Weinbergen des Unternehmens mit Erträgen von etwa 80 Doppelzentnern pro Hektar produziert. Das Ergebnis ist ein sehr angenehmer Wein, frisch, weich und ausgewogen, ideal für die ganze Mahlzeit. Der Name "I Suori" weist auf die Exposition der Weinberge hin, die sich im Süden befinden.

Passt zu

Nudelgerichte mit Tomatensauce sind eine gute Ergänzung zu einem Barbera. Wild

Degustationsnotizen

Aromen von reifem, dunklem Steinobst dominieren das Bouquet dieses typischen Barberas, begleitet von einem Hauch Feuerstein und blumigen Noten, die an Chrysanthemen erinnern. Die charakteristische frische Säure dieser Traubensorte ist bestens eingebunden, wirkt saftig und vermählt sich perfekt mit den geschmeidigen Gerbstoffen. Am Gaumen überzeugt er mit recht intensivem, vollmundigem Geschmack und langem Abgang.