Barbera d'Asti Sup. La Mandorla Ed. DOCG 2019

Az. Agricola Luigi Spertino

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Piemonte
Produzent	Azienda Agricola Luigi Spertino mobercelli
Klassifizierung	DOCG
Ausbau	16 Monate Barrique
Inhalt	1.5 Lt
Jahrgang	2019
Genussphase	bis 13 Jahre
Ausschanktemperatur	18 - 20°C
Alkoholgehalt	16 %
Traubensorten	Barbera 100 %
Artikel-Nr	11051119

Bemerkungen

Die Trauben des Barbera d'Asti DOCG La Mandorla werden aus der besten Lage selektioniert und werden aus bis zu 30 Jahre alten Rebstöcken gewonnen. Es kommen keinerlei chemische Hilfsmittel zum Einsatz und das Gras wird noch von Hand gemäht.

Passt zu

Ein optimaler Begleiter zu Braten, Wild und reifem Käse.

Degustationsnotizen

Er duftet nach reifen roten Früchten, Heu und Gebäck. Im Gaumen Opulent, Dicht, Weich und harmonisch. Feinkörnige Tanninen im Abgang.

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch