



2019 Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone, Vietti

Cet élégant Barbera reflète son terroir avec authenticité

Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, accents violets. Nez fruité de cerises et de myrtilles, avec des nuances de cannelle et de chocolat au lait, sur un souffle de poivre noir. Une belle minéralité se développe peu à peu dans la bouche de velours, serrée et aux arômes fruités denses; puissant bien au-delà du milieu de bouche, finale concentrée aux notes de cerise.

Accompagne idéale:

Recommandé pour les taglierini à la bolognaise, la viande crue, les paupiettes, le lapin, le jarret de veau et les fromages à pâte dure.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Piémont
Sous-région:	Alba
Producteur:	Vietti
Notation(s):	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	100% Barbera
Référence:	0828719

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Barbera d'Alba DOC

Vigna Scarrone
Vietti

Origine:	Italie
Notation(s):	Antonio Galloni 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Barbera
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.