



## Francia

Barbera d'Alba DOC, Giacomo Conterno

### **Beschreibung:**

#### **Degustationsnotiz:**

La Barbera d'Alba Francia 2016 di Conterno è un vino di estrema finezza e sfumatura. È anche oscuro, chiuso e misterioso, poiché non è ancora pronto a svelare tutte le sue carte. Nella maggior parte delle annate, il Francia è un po' più floreale e minerale, ma nel 2016 è la purezza del frutto che colpisce di più. Immagino che le sfumature tipiche del Francia si svilupperanno con qualche altro anno di bottiglia.

#### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

#### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Alba

**Produttore:** Giacomo Conterno

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** Barbera

**Artikelnummer:** 1348519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Francia

Barbera d'Alba DOC  
Giacomo Conterno

**Herkunft:** Italia  
**Varietà d'uva:** Barbera  
**Da bere:** da subito fino al 2028  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.