



2019 Samsara

Barbera Appassimento, Piemonte DOC, Marchesi di Barolo

Barbera maturo e fruttato di una tenuta tradizionale

Descrizione del vino:

Se Marchesi di Barolo è la cantina più antica del piccolo comune langarolo, Samsara è prodotto con l'obiettivo di interessare anche gli enofili più giovani e moderni. Le uve Barbera vengono in gran parte appassite dopo la vendemmia, conferendo a questo vino una concentrazione naturale e un profilo aromatico accessibile.

Nota di degustazione:

Rosso rubino medio, granato. Naso maturo e fruttato che ricorda il lampone e la fragola con note floreali, sentori di tostatura e una traccia di legno di cedro in sottofondo. Rotondo al palato, ancora una volta segnato da frutti rossi, ora anche prugne e un soffio di cannella, la freschezza del vitigno si fonde bene con l'insieme aromatico; finale intenso.

Abbinamenti:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Piemonte
Produttore:	Marchesi di Barolo
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	Barbera
Numero di articolo:	1101619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Samsara

Barbera Appassimento
Piemonte DOC
Marchesi di Barolo

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Barbera
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.