

Ce qui le définit...



Fruité

**Chaleur
eux**

**Tannins
souples**

Soyeux

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 14%



Ses secrets de fabrication...

Ce domaine familial de 23 Ha situé dans le Sud du Piémont est engagé dans l'agriculture Biologique, et la biodiversité de ses vignobles argilo-calcaire. Ce vin est produit par vinification traditionnelle à 26 à 28°C. Il est seulement vieilli quelques mois en bouteille pour valoriser les caractéristiques du Barbera.



Cépage : 100% Barbera

Sa palette aromatique...



Conseils de consommation

**Potentiel de
garde :
3 à 5 ans**

**T° de
Service :
16-18°C**



Accords mets/vin



MG Wine Discovery

Importation et Distribution de Vins du Monde

📍 11 RUE CHARLES LIOTARD, 30000 NIMES

✉ Contact@mgwinediscovery.com

🌐 <https://www.mgwinediscovery.com/>



@mgwinediscovery



MG Wine Discovery



mg-wine-discovery