



Barbaresco – Piemont - 2014

Cépages et terroir

Producteur:	Adria Vini
Viticulture et Vinification:	Claudio Manero
Appellation d'Origine:	Barbaresco
Cépage:	100% nebbiolo

Vendanges, vinification et élevage

Vinification: fermentation pendant 12 jours, avec pompage quotidien pour garantir une bonne extraction de la couleur et des saveurs en évitant une extraction trop abondante des tannins. Puis

Dégustation, accord avec les mets

Le vin donne des arômes de fruits noirs et de fleurs, légèrement épicé. En bouche, le vin est riche et complexe : notes de cerises noires, de ronce et un soupçon de violette. Bonne structure, les tannins fins donnent une finale longue et riche.

A accompagner sur une viande rôtie !

Alcool : 13 %

Conseils de Consommation et garde

Garde :
Servir à 18°C.

