



ENZO BOGLIETTI

BARBERA D'ALBA

ÅRGÅNG: 2015

ART. NR. 72786

FAKTA OM VINET



DRUVOR:
100 % Barbera



TILLVERKNING:
Odlas i La Morra, Roddino, Sinio. Druvorna handplockas, efter pressningen, 7 dagar jäsning vid kontrollerad temperatur, överpumpas dagligen.



LAGRING:
9 månader i både rostfritt stål och ekfat/barriques.



FÄRG:
Ljus rubinröd med lila nyanser.



DOFT:
Röd och svart frukt med sötma och kryddighet.



SMÅK:
En medellång, saftig Barbera med väldefinierad körsbärs- och björnbärs smak, kryddig antydan och jordiga tanniner.



PASSAR TILL:
Utsökt med en antipasti-tallrik, fläskkötsrätter och feta maträtter. Hög fetthalt går bra till Barberans tydliga syra. Serveras vid 16-18° C



ALKOHOLHALT: 14,5 %
RESTSOCKER: 0,4 g/l
SYRA: 6,11 g/l