

Ce qui le définit...



Fruité

Acidité

Tannins  
souples

Soyeux

Equilibre



Longueur en bouche



Intensité des saveurs



Complexité aromatique



Alcool 14,50%



Ses secrets de fabrication...

Issu d'un domaine familial investit dans l'agriculture Bio, et la biodiversité de ses vignobles argilo-calcaire situé dans le Sud du Piémont, ce vin est produit par vinification traditionnelle entre 28 et 30°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 :  
7-10 ans

T° de  
Service :  
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