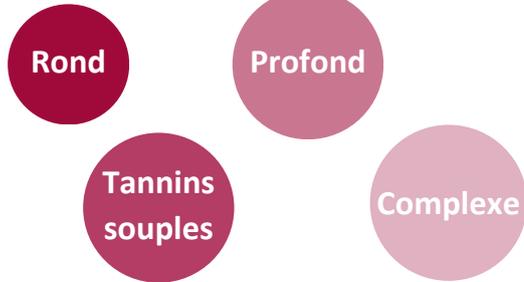


**Ce qui le définit...**



|                       |   |
|-----------------------|---|
| Equilibre             |    |
| Longueur en bouche    |    |
| Intensité des saveurs |   |
| Complexité aromatique |  |
| Alcool 14%            |  |

**Ses secrets de fabrication...**

Issue d'un domaine familial, situé à Roero dans la région du Piémont, ce vin est produit par rendement limité de vieilles vignes, cultivées en Bio et Biodynamie, entre 250 et 350 m d'altitude. La vinification à température contrôlée, et l'élevage 18 mois en barriques d'Accacia, puis 6 mois en bouteille, lui confère une empreinte inoubliable : trame acide et évolution veloutée.



**Cépage : 100% Barbera**

**Sa palette aromatique...**



**Conseils de consommation**



**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