

## Barbera d'Asti Trej Amis / Casa Vinicola Franco Francesco

<b>Herkunft:</b>	San Damiano d'Asti / Barbera d'Asti DOCG Piemont (Italien)
<b>Traubensorten:</b>	100% Barbera (45-jährige Rebstocke)
<b>Ertrag:</b>	42 hl/ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	Während 6 Monaten in Barrique.
<b>Auszeichnungen:</b>	International Challenge Gilbert Gaillard: Médaille d'Or! (22/23/24)
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4 - 5 Jahre
<b>Alkohol:</b>	13,5% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl

Die Trauben, aus denen dieser Wein stammt, stammen aus den umliegenden Hügeln von San Damiano d'Asti, den Colline Alfieri. Diese Hügel und die sorgfältige Arbeit im Weinberg verleihen dem Barbera d'Asti eine weise Harmonie, die seine Qualität unterstreicht.

### Degustation

#### Auge:

Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen.

#### Nase:

Reich an fruchtigen Noten. Besonders kleine Beeren und Pflaumenmarmelade. mit einem leichten Hauch von Vanille, Kakao und Tabak.

#### Mund:

Volle und runde Tannine verleihen Süsse und Harmonie und verschmelzen gut mit Säure die dem Geschmack Frische und Geschmack verleiht.

### Trinkempfehlung

Ideal zu allen schmackhaften Gerichten; besonders geeignet für gegrilltes Fleisch, Braten und gereiften Käse.

Ausschanktemperatur: 18 – 20 ° C / Vorzugsweise in grossen Kelchen!

