

Barbera d'Asti DOCG *Trej Amis / Casa Vinicola Franco Francesco

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

