

Giribaldi, Barbera d'Alba DOC Superiore

Code SAQ : 15218791

Format : 750 ml

DESCRIPTION

C'est un vin d'une couleur rouge rubis intense. Au nez, il est très vineux avec des notes de violette et des sensations de griotte. En bouche, il est sec, chaud avec des notes épicées, une légère vanille et de la pulpe de fruits rouges. Ce Barbera présente toutes ses caractéristiques typiques : des fruits frais et mûrs, une acidité vive, ce qui en fait un vin parfait pour de nombreuses associations, des plats de pâtes aux fromages.

Pays : Italie

Région : Piémont

Emplacement géographique : Ce Barbera provient de la localité "Caj" dans le territoire d'Alba, une zone vallonnée à une altitude moyenne de 380 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Vignobles et plantation : Les vignobles, cultivés selon des pratiques biologiques, sont exclusivement composés de Barbera avec différents clones d'origine italienne.

Processus de Vinification : Le processus de vinification comprend une macération de 11 jours, une fermentation à température constante et contrôlée. Après un repos en cuves en acier inoxydable, le vin vieillit pendant environ 8 mois en fûts de 30 HL, suivi d'un affinage en bouteille d'au moins 3 mois.

Accord mets-vins : Ce vin est parfait pour de nombreuses associations, des plats de pâtes aux fromages.

Température de service : 18-20°C

PRODUCTEUR

Azienda Giribaldi

AGENT PROMOTIONNEL

Agile, Vins et Spiritueux



COMMANDER