



ITALIEN, PIEMONTE

Franco Serra Barbaresco

DOCG

Denne Barbaresco er skabt af familien Sperone, der i fire generationer har produceret premium vine i Piemonte.

Druerne håndhøstes og macererer i tre uger, efterfulgt af fire ugers gæring i ståltanke ved kontrollerede temperaturer. Vinen lagres derefter i to år på egetræsfade, hvoraf 20% er nye, og yderligere tre måneder på flaske.

I glasset fremstår vinen med en lys teglrød farve. Duften er meget aromatisk med noter af tørrede blomster, violer og kirsebær. Smagen er fyldig og tør, men elegant, med saftig rød frugt i balance med faste tanniner og en frisk syre.

Nyd den til rige kødretter som braiserede oksekæber eller simreretter. Den er også et godt match til andebryst eller endda en pizza toppet med pølse.

90 POINT - GODT KØB Flot klassik farve. Lidt roser, tørre blomster, tegl, muld og varme i næsen. Meget tør, mangler lidt frugt, ok integreret tanniner. Anelse rustik.

Din Vinguide



Vinkategori: Rødvin
Drue: Nebbiolo
Alkohol: 14,0 %
Indhold: 75 cl

Varenr.: 25162
EAN Flaske: 8008513105276
EAN Kolli: 8008513009772
Pr. Palle: 630

